



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Kalbsrahmgeschnetzeltes Hörnchennudeln (BIO) Gurkensalat mit Joghurt	Hokifilet (mehliert, gebraten) Petersiliensoße Dampfkartoffeln Blumenkohl natur	Linsencurry Parboiled Reis (Bio) Paprikasalat	Vollkorn-Fusilli (BIO) Grünkern-Bolognese Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais)	Gemüsegulasch (Zucchini, Karotte) Salzkartoffeln Eisbergsalat Rahmdressing
	M,Sr G,W M	G,W,F,M,Sf G,W,M	M,Sr,Sw,8 Sr,Sf,Sw,8	G,W G,W,Sr E,M	M,Sr  M
	<div>kj: 1957</div> <div>kcal: 467,8</div>	<div>kj: 1216</div> <div>kcal: 290,6</div>	<div>kj: 1742</div> <div>kcal: 416,3</div>	<div>kj: 1914</div> <div>kcal: 457,4</div>	<div>kj: 926</div> <div>kcal: 221,3</div>
Menü 2 vegetarisch	Hörnchennudeln (BIO) Gemüse-Sahnesoße (Karotte/Lauch/Sellerie) Gurkensalat mit Joghurt	Tomatenrahmeintopf Weizenbrötchen			
	G,W G,W,E,M,Sr,4 M	M,Sr G,W			
	<div>kj: 1701</div> <div>kcal: 406,5</div>	<div>kj: 1451</div> <div>kcal: 346,9</div>	<div>kj: 0</div> <div>kcal: 0,0</div>	<div>kj: 0</div> <div>kcal: 0,0</div>	<div>kj: 0</div> <div>kcal: 0,0</div>
Menü 3 gluten- & lactosefrei	----- Gluten- und lactosefreie Alternative ----- nur auf Vorbestellung!				
Dessert	Obstkorb (Mischware)	Mangojoghurt	Bioobst (voraussichtlich)	Kuhpudding (Vanille/Schoko)	Obst (voraussichtlich Äpfel)
		M		M	
	<div>kj: 204</div> <div>kcal: 48,8</div>	<div>kj: 269</div> <div>kcal: 64,3</div>	<div>kj: 678</div> <div>kcal: 162,0</div>	<div>kj: 276</div> <div>kcal: 66,1</div>	<div>kj: 527</div> <div>kcal: 126,0</div>

Die Menü-Linie 1 (mit Dessert) entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Diese wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem



Wir verwenden Lebensmittel in Bio-Qualität. Diese sind auf dem Speiseplan tagesaktuell mit “Bio” gekennzeichnet. Die eingesetzten und gekennzeichneten Bio-Zutaten sind von der Öko-Kontrollstelle ABCERT (DE-ÖKO-006) zertifiziert.

**Allergene:** E enthält Eier | Er enthält Erdnuss | F enthält Fisch | G Glutenhaltiges Getreide | W enthält Weizen | R enthält Roggen | Ge enthält Gerste | H enthält Hafer | D enthält Dinkel | Kh/Ka enthält Khorasan/Kamut | K enthält Krebstiere | Lu enthält Lupine | M enthält Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose L\*) | S enthält Soja | Schf Schalenfrüchte/Nüsse | H1 enthält Mandel | H2 enthält Haselnuss | H3 enthält Walnuss | H4 enthält Kaschunuss | H5 enthält Pecannuss | H6 enthält Paranuss | H7 enthält Pistazie | H8 enthält Macadamianuss | H9 enthält Queenslandnuss | Sf enthält Senf | Sr enthält Sellerie | Ss enthält Sesam | Sw enthält Schwefeldioxid und Sulfite | We enthält Weichtiere

**Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Phosphat | 5 mit Süßungsmittel | 6 mit Geschmacksverstärker | 7 geschwärzt | 8 geschwefelt | 9 mit Nitritpökelsalz | 10 gewachst  
Nährwertangaben: kcal Kilokalorien | kJ Kilojoule

\* in der gluten- & lactosefreien Menülinie verwenden wir selbstverständlich ausschließlich lactosefreie Milch!