



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Tortellini Ricotta-Spinat Paprikasoße Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat) G,W,M M,Sr E,M,3	Backfisch - (Seelachs paniert) Salzkartoffeln Rahmbrokkoli G,W,F G,W,M	Vollkorn-Fusilli (BIO) Rote Linsen - Bolognese Reibekäse Eisbergsalat Kräuter-Joghurt-Dressing G,W M M	Überback. Hähnchenbrust in Sahnesoße mit Käse gratiniert, Parboiled Reis Bio Paprikasalat G,W,M M	veg. Würfelchen (auf Milchbasis) in Currysoße Dampfkartoffeln Baby-Möhren G,W,H,E,M,Sr,4
	kJ: 2509 kcal: 599,6	kJ: 1207 kcal: 288,6	kJ: 1994 kcal: 476,6	kJ: 1886 kcal: 450,7	kJ: 1033 kcal: 246,8
Menü 2 vegetarisch		veg. Schnitzel (auf Milchbasis; paniert) Salzkartoffeln Rahmbrokkoli G,W,H,E,M,4 G,W,M		Gemüse-Kokoscurry (Zucchini/Karotte/Paprika) Parboiled Reis (Bio) Paprikasalat Vinaigrette M,Sw,8 Sf,Sw,8	
	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 1352 kcal: 323,0	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 1607 kcal: 384,0	kJ: 0 kcal: 0,0
Menü 3 gluten- & lactosefrei	----- Gluten- und lactosefreie Alternative ----- nur auf Vorbestellung!				
Dessert	Obstkorb (Mischware)	Kokosquark M	Bioobst (voraussichtlich)	Grießpudding G,W,M	Obst (voraussichtlich Birnen)
	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 403 kcal: 96,3	kJ: 678 kcal: 162,0	kJ: 348 kcal: 83,3	kJ: 326 kcal: 78,0

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 DGE-Logo ausgezeichnet.

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!