



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> <i>DGE-Linie</i>	<b>Tortellini Ricotta-Spinat</b> <b>Paprikasoße</b> <b>Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat)</b> G,W,M M,Sr E,M,3	<b>Fischstäbchen (Wildlachs paniert)</b> <b>Dampfkartoffeln</b> <b>Erbsen a la Creme</b> F G,W,M	<b>Vollkorn-Penne (BIO)</b> <b>Tomatensoße</b> <b>Blattsalatsmischung</b> <b>Kräutervinaigrette</b> BIO G,W Sr Sf,Sw,8	<b>Feiertag: Christi Himmelfahrt</b>	<b>Hähnchenfrikassee</b> <b>Parboiled Reis (Bio)</b> <b>Baby-Möhren</b> M BIO
	kj: 2509 kcal: 599,6	kj: 1948 kcal: 465,6	kj: 1722 kcal: 411,7	kj: 0 kcal: 0,0	kj: 1704 kcal: 407,4
<b>Menü 2</b> <i>vegetarisch</i>		<b>Polentatasche (Spinat/Käse)</b> <b>Dampfkartoffeln</b> <b>Erbsen a la Creme</b> G,W,M G,W,M			<b>Veget. Geschnetzeltes (auf Milchbasis) in Sahnesoße</b> <b>Parboiled Reis (Bio)</b> <b>Baby-Möhren</b> G,W,H,E,M,4 BIO
	kj: 0 kcal: 0,0	kj: 1314 kcal: 314,1	kj: 0 kcal: 0,0	kj: 0 kcal: 0,0	kj: 1590 kcal: 380,0
<b>Menü 3</b> <i>gluten- &amp; lactosefrei</i>	----- <i>Gluten- und lactosefreie Alternative nur auf Vorbestellung!</i> -----				
<b>Dessert</b>	<b>Zitronenjoghurt</b> M	<b>Bioobst (voraussichtlich)</b> BIO	<b>Apfel-Zimtquark</b> M,3		<b>Obst (voraussichtlich Kiwi)</b>
	kj: 304 kcal: 72,7	kj: 348 kcal: 83,2	kj: 287 kcal: 68,7	kj: 0 kcal: 0,0	kj: 158 kcal: 37,8

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!