



Speiseplan

KW 16: 17.04.- 21.04.2023

	Menü I	DGE - Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	DGE-Dessert
Mo		Schollenfilet, natur (A,A1,D,G) Butterkartoffeln Spargelragout (G)	Rigatoni (A,A1) Tortellini mit Käsefüllung (2,A,A1,C,G) Spargelragout (G)		Obst nach Saison
Di		Hähnchenroulade mit Spinat (G,J) Curry-Reis mit Mango Wokgemüse (G)	Frühlingsrolle (A,A1) Curry-Reis mit Mango Wokgemüse (G)		Obst nach Saison
Mi	Köttbular (Rind) (A,A1,C,G) Bandnudeln (A,A1,C) Schnittlauchsauc (A,A1,G,I)		Köttbular (vegetarisch) (A,A1,C,G) Bandnudeln (A,A1,C) Schnittlauchsauc (A,A1,G,I)		Obst nach Saison
Do		Fleischküchle (A,A1,C,J) Bratensauce (2,3,5,A,A1,G,I) Kartoffeln Bayrisch Kraut (3,5,I)	Kartoffelstrudel (A,A1,C,G) Bayrisch Kraut (3,5,I)		Obst nach Saison
Fr	Pilzragout mit Speck (2,A,A1,C,G) Knödel-Variation (2,3,5,A,A1,C,I)		Pilzragout (2,A,A1,C,G) Knödel-Variation (2,3,5,A,A1,C,I)		Obst nach Saison

Allergenkennzeichnung

- A** Glutenhaltiges Getreide
- A 1 Weizen
- A 2 Roggen
- A 3 Gerste
- A 4 Hafer
- B** Krebstiere
- C** Eier
- D** Fisch
- E** Erdnüsse
- F** Soja
- G** Milch
- H** Schalenfrüchte
- H 1 Mandeln
- H 2 Haselnüsse
- H 3 Walnüsse
- I** Sellerie
- J** Senf
- K** Sesamsamen
- L** Schwefeldioxid u. Sulfide
- M** Lupinen
- N** Weichtiere

Kennzeichnung:

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = geschwärtzt, 7 = geschwefelt, 8 = Nitritpökelsalz, 9 = Antioxidationsmittel, 10 = gewachst, 11 = coffeinhaltig.

Das DGE-Menü 2 und das DGE-Dessert entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

zu allen Menüs reichen wir verschiedene Salate vom Buffet

Änderung vorbehalten