



Speiseplan

KW 17: 24.04.- 28.04.2023

	Menü I	DGE - Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	DGE-Dessert
Mo		Döner mit Hähnchenfleisch (A,A,A3,K) Rohkost u..Joghurtsauce (G) Fladenbrot (A,A1,A3,K)	Moussaka (A,A1,C,F, G) Oliven-Tomatenragout (6)		Obst nach Saison
Di	Bio-Spaghetti (A,A1) Hähnchenbrustfilet Piccata (8,A,A1,G) Tomatensauce (A,A1)	Blumenkohl-Käse-Medaillon (A,A1,C,G,I) Kartoffeln Basilikumsauce (A,A1,G)			Obst nach Saison
Mi	Bandnudeln (A,A1,C) Putengeschnetzeltes mit Gemüse (A,A1,F,I)	Bandnudeln (A,A1,C) Lachs-Sahnesauce (A,A1,D,G,I) bunte Gemüsestreifen (G,I)	Bandnudeln (A,A1,C) Sahnesauce (A,A1,D,G,I) bunte Gemüsestreifen (G,I)		Obst nach Saison
Do	Schweine- oder Putensteak Kartoffelgratin (G,I) Schnittlauchauce (A,A1,G,I)	Kartoffelgratin (G,I) Schnittlauchauce (A,A1,G,I) Erbsen-Möhrengemüse (G)			Obst nach Saison
Fr	Gulaschsuppe mit Brötchen (A,A1, A3,F,I)	Minestrone-Gemüseintopf mit Vollkornnudeln (A,A1,I) Mehrkornbrötchen (A,A1,A2,A3,A4,K)			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