



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Brokkoli-Nudel-Auflauf (mit Bio-Hörnchennudeln) Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat) Sonnenblumenkerne	Fischstäbchen (Seelachs paniert) Joghurtremoulade Dampfkartoffeln Blattsalatmischung French Dressing	Kalbsrahmgeschnetztes (mit Pilzen) Parboiled Reis (Bio) Grüne Bohnen (Bio)	Vollkornspaghetti (Bio) Tomatensoße Reibekäse Gurkensalat	
	G,W,M E,M,3	G,W,F E,M,5 E,M,Sf	M,Sr G,W G,W	G,W Sr M	
	kJ: 2033 kcal: 486,0	kJ: 1928 kcal: 460,8	kJ: 1767 kcal: 422,4	kJ: 1808 kcal: 432,0	kJ: 0 kcal: 0,0
Menü 2 vegetarisch	Überback. Blumenkohl (Bio) Ofenkartoffeln (Bio) Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat) Sonnenblumenkerne	Spätzle Linsengemüse (Karotte/Sellerie) Blattsalatmischung French Dressing	Veggie-Gulasch (mit Sojastreifen) Vollkorn-Fusilli (Bio) Brokkoli	Vorsuppe: Blumenkohlcremesuppe Pfannkuchen (Bio) Vanillesoße (Bio)	
	G,W,M E,M,3	G,W,E Sr,Sw,3 E,M,Sf	S,Sr G,W	G,W,M G,W,E,M M	
	kJ: 1757 kcal: 420,0	kJ: 2079 kcal: 496,9	kJ: 2377 kcal: 568,1	kJ: 2421 kcal: 578,7	kJ: 0 kcal: 0,0
Menü 3 Salat-Linie	heute kein Angebot	Couscous-Salat (Gurke, Mandarine, Tomaten, Hirtenkäse) mit Petersilien-Minz-Dressing Roggenbrötchen	'Norweger Salat' mit Blattsalat, Räucherlachs, Gurke, Karotte, Tomate Weizenbrötchen 'Vinaigrette'	'Serbischer Salat' mit weißen Bohnen, Paprika und Cocktailtomaten Körnerbrötchen	
		G,W,M,Sw,3,8 G,W,R,Ge	F,7 G,W Sf,Sw,8	M,Sf,Sw,8,7 G,W,R,Ge,H,Ss	
	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 3998 kcal: 955,6	kJ: 1896 kcal: 453,1	kJ: 2746 kcal: 656,3	kJ: 0 kcal: 0,0
Dessert	Bio-Erdbeerquark	Bioobst (voraussichtlich)	Bio-Vanillejoghurt	Obst (voraussichtlich Pflaumen)	
	G,W,M M	G,W,R,Ge	G,W Sf,Sw,8		
	kJ: 356 kcal: 85,1	kJ: 306 kcal: 73,2	kJ: 286 kcal: 68,2	kJ: 169 kcal: 40,5	kJ: 0 kcal: 0,0

Die grün hinterlegten Angebote/Komponenten entsprechen dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Sie wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und mit diesem Logo  ausgezeichnet

Guten Appetit!

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!