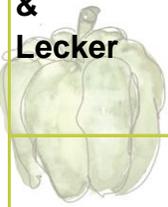
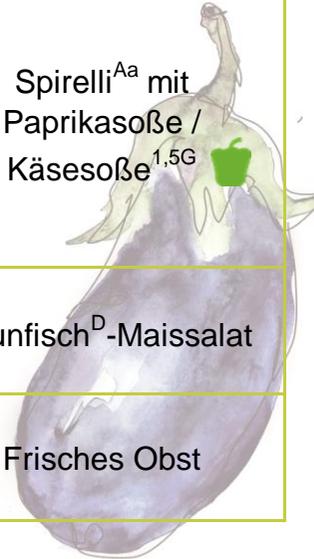
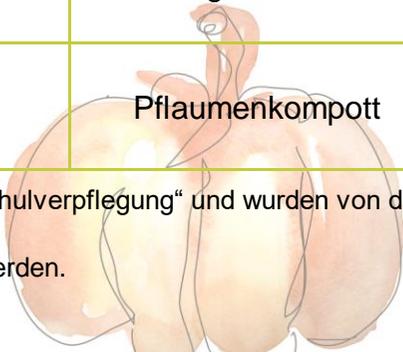


Woche 19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Gesund &amp; Lecker</b>  	<b>Kinder-Wunschessen</b> Dönerteller mit Reis, Joghurdip <sup>G</sup> und Krautsalat	gebratene Sesam-Drillinge <sup>K</sup> , Kräuterdip und Kürbisgemüse 	MSC- Wildlachsfilet <sup>D</sup> Kräuterquark <sup>G</sup> , Kartoffel und Gurkensalat 	Spaghetti <sup>Aa</sup> mit Tomaten-Paprikasoße 	Rote-Linsensuppe mit Kartoffel dazu Vollkornbrot <sup>Aa,Ab,Ac,Ad,K</sup> 
<b>Leicht &amp; Lecker</b>  	Kichererbsen-Curry mit Spinat und Möhren dazu Bulgur <sup>Aa</sup>	Griechische Vollkornreispfanne dazu Auberginen, Zucchini und Tomaten	Kartoffelsuppe mit Möhren	Blumenkohl-Porreepfanne mit Kartoffel	Makkaroni <sup>Aa</sup> dazu frische Champignonsoße <sup>G</sup> 
<b>Pasta</b> 	Spirelli <sup>Aa</sup> Bolognese-Soße <sup>Aa,Ac,I,F</sup> Schnittlauchsoße <sup>G</sup>  	Makkaroni <sup>Aa</sup> mit Käsesoße <sup>1,5 G</sup> / Tomatensoße 	Farfalle <sup>Aa</sup> mit Tomatensoße / Kräutersoße <sup>G</sup> 	Penne <sup>Aa</sup> mit Carbonarasoße <sup>1,2,3</sup> / Spinatsoße <sup>G</sup>  	Spirelli <sup>Aa</sup> mit Paprikasoße / Käsesoße <sup>1,5G</sup> 
<b>Salat</b>  	Krautsalat	Blattsalat	Gurkensalat	Bulgursalat <sup>Aa</sup>	Thunfisch <sup>D</sup> -Maissalat 
<b>unser Dessert</b>  	Frisches Obst	Joghurt mit Müsli <sup>G,Aa,Ab,AC,Ad</sup>	Frisches Obst	Pflaumenkompott 	Frisches Obst

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) eine Menülinie zertifiziert  
 Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.  
**Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:** Kartoffeln, Reis, Nudeln

# LEGENDE ZUR DEKLARATION DER LEBENSMITTEL

## Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

## Allergene

A Glutenhaltiges Getreide:

- Aa Weizen
- Ab Roggen
- Ac Gerste
- Ad Hafer
- Ae Dinkel
- Af Khorasan-Weizen

B Krebstiere

C Eier

D Fisch

E Erdnüsse

F Soja

G Milch

H Schalenfrüchte:

- Ha Mandel
- Hb Haselnuss
- Hc Walnuss
- Hd Cashewnuss
- He Pecannuss
- Hf Paranuss
- Hg Pistazie
- Hh Macadamianuss/Queenslandnuss

I Sellerie

J Senf

K Sesamsamen

L Schwefeldioxid und Sulfite

M Lupine

N Weichtiere

## Piktogramme

Geflügel 

Rind 

Lamm 

Vegetarisch 

Fisch 

Schwein 

Wild 

Vegan 

## Legende der Informationen

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten.

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.

