















Woche 50	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gesund & Lecker 	Hähnchenbrust dazu Rotkohl und Kartoffel 	MSC- Welsfilet ^D mit Kohlarabi ^G und Kartoffel 	Penne ^{Aa} dazu Kürbis- Tomatensoße und Kürbiskerne 	Rührei ^{C,G} dazu Rahmspinat ^G und Kartoffel 	Bauernsuppe mit Sellerie ^I Möhren, Liebstöcke dazu Vollkornbrot Aa, Ab, Ac, Ad, K 
Leicht & Lecker 	Kartoffel mit Broccoli- Kürbispfanne und Sonneblumenkerne	Schupfnudel ^{Aa,C,G} dazu Sauerkraut	Falafel ^{Aa, Ac, Ad, C, I} dazu Tomatensauce und Kartoffel	Anatolische Reispfanne dazu gebratenen Auberginen, Paprika, Zucchini und Champignons	Gemüse- Nudelauflauf Aa, G mit Tomatensauce 
Pasta 		Penne ^{Aa} mit Carbonarasoße ^{1,2,3} / Spinatsoße ^G 	Spirelli ^{Aa} mit Bolognese-Soße ^{Aa,Ac,I,F} oder Schnittlauchsoße ^G 	Vollkornnudel ^{Aa} mit Käsesoße ^{1,2,3} Spinatsoße ^G 	
Salat 	Rote Beetesalat	Möhrenrohkost	Eisberg-Tomatensalat	Gurkensalat	Spinat-Kohlrabisalat
unser Dessert 	Frisches Obst	Kirschquark ^G	rote Grütze	Schokopudding ^{A,C,G,H,F}	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) als eine Menülinie zertifiziert.

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.

Wir verwenden ausschließlich Kartoffeln (Salzkartoffeln) und Nudeln (gilt nicht für Schupfnudeln, Glasnudeln, Lasagne und glutenfreie Nudeln) aus kontrolliert biologischem Anbau 

DE-ÖKO-003

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.