

Woche 17	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Gesund &amp; Lecker</b> 	Ruhrei <sup>C,G</sup> mit Rahmspinat <sup>G</sup> und Kartoffel 	Hähnchengulasch dazu bunte Möhren und Reis	überbackene Blumenkohl mit Semmelbröseln <sup>Aa,G</sup> und Kartoffel 	Pasinaken-Kohlrabigemüse im Rahm <sup>G</sup> dazu Penne <sup>Aa</sup> 	Kürbissuppe mit Kürbiskerne und Vollkornbrot Aa, Ab, Ac, Ad, K 
<b>Leicht &amp; Lecker</b> 	Maiskolben mit Butter <sup>G</sup> und Baguette <sup>Aa</sup>	frische Brokkoliecesuppe <sup>G</sup>	Kartoffelpuffer <sup>Aa,C,G</sup> mit Apfelmus	Blumenkohlfrikadelle <sup>Aa,C</sup> mit Kräuterquark <sup>G</sup> und Kartoffel	Spaghetti <sup>Aa</sup> mit Paprika-Zuchhini-Soße 
<b>Pasta</b>	Penne <sup>Aa</sup> mit Carbonarasoße <sup>1,2,3</sup> / Spinatsoße <sup>G</sup>  	Spirelli <sup>Aa</sup> mit Paprikasoße <sup>3</sup> / Käsesoße <sup>1,5G</sup>	Makkaroni <sup>Aa</sup> mit Käsesoße <sup>1,5G</sup> / Tomatensoße <sup>3</sup> 		
<b>Salat</b> 	Bulgursalat <sup>Aa</sup>	Gurkensalat	Linsensalat	Farmersalat (Sellerie, Möhre, Lauch in Joghurdressing) <sup>I, G</sup>	Maissalat
<b>unser Dessert</b> 	Frisches Obst	Pflaumenjoghurt <sup>G</sup>	Apfelkompott	Vanillequark <sup>G</sup>	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.

# 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.