

Woche 38	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gesund & Lecker 	Quinoa-Erbsen-Frikadelle ^{Aa,C,G} mit Petersiliensoße ^G und Reis 	MSC-Seelachs-frikadelle ^{Aa,C,G} Kaisergemüse ^G und Salzkartoffel 	Highlight-Tag Pfannkuchen ^{Aa,C,G} mit Apfelkompott 	Asiatische Nudel-Gemüsepfanne ^{Aa} (Erbsenschoten, Karotten, Paprika) 	Tomatensuppe mit Nudeln, Karotten, Sellerie und Lauch ^{3,Aa,I} dazu Vollkornbrot ^{Aa, Ab, Ac, Ad, K} 
Leicht & Lecker 	Kürbisfrikadelle ^{Aa,C} mit Kräuterquark ^G und Salzkartoffel	Griechische Vollkornreispfanne dazu Auberginen, Zucchini und Tomaten	Kürbis-Apfel-Suppe mit Brot	Falafelbällchen mit Joghurdip ^G und Bulgur ^{Aa}	Kichererbsen-Curry mit Spinat und Möhren dazu Salzkartoffel
Pasta	Penne ^{Aa} mit Spinatsoße ^G 	Spirelli ^{Aa} mit Paprikasoße ³ / Käsesoße ^{1,5G} 	Makkaroni ^{Aa} mit Käsesoße ^{1,5 G} Tomatensoße ³ 		
Salat 	Eisbergsalat	Bulgursalat ^{Aa}	Linsensalat	Farmersalat (Sellerie, Möhre, Lauch in Joghurdressing) ^{I, G}	Mais-Salat
unser Dessert 	Frisches Obst	Aprikosenjoghurt ^G	Apfel aus Finkenwerder	Vanillequark ^G	Frisches Obst

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ 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 Glutenthaltiges 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.