










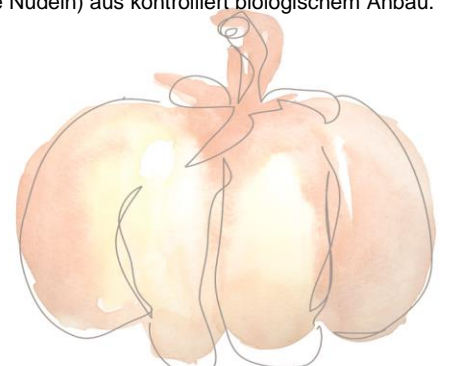


Woche:24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Gesund &amp; Lecker</b> 	Nudeln <sup>Aa</sup> mit bunten Gemüse in Tomatensoße 	MSC-Seelachs- frikadelle <sup>Aa,C,D,G</sup> und Kartoffelsalat <sup>J</sup> 	<b>Wunschessen</b> Currywurst mit Currysoße <sup>3</sup> und Kartoffelwedges 	Gemüsepfanne Mexikanisch (Kidneybohnen, Paprika, Porree, Mais) dazu Langkornreis 	Kürbissuppe mit Kürbiskerne dazu Vollkornbrot Aa, Ab, Ac, Ad, K 
<b>Leicht &amp; Lecker</b> 	Maiskolben mit Butter <sup>G</sup> und Baguette <sup>Aa</sup>	Rotes Thai-Curry dazu Cinagemüse, Sojasprossen, Koriander und Langkornreis	veg. Currywurst mit Currysoße <sup>3</sup> und Kartoffelwedges	Pasta <sup>Aa</sup> mit Käsesoße <sup>1,5 G</sup> / Tomatensoße <sup>3</sup>	Spaghetti <sup>Aa</sup> mit Paprika-Zucchini- Soße 
<b>Salat</b> 	Knabber-Möhren mit Sesam <sup>K</sup>	Gurkensalat	Radischen, Tomate	Maissalat	Bulgursalat <sup>Aa</sup> 
<b>unser Dessert</b> 	Frisches Obst	Grießbrei	Frisches Obst	Vanillequark <sup>G</sup>	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 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.