

## Tor zur Welt

**DATUM:13.01. bis 19.01.2025**

Woche: 03	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Gesund &amp; Lecker</b> 	Vollkornpastai <sup>Aa</sup> mit Tomaten <sup>3</sup> -Zucchini- cremesoße <sup>G</sup> 	ASC-Welsfiletfilet <sup>D</sup> dazu Pastinaken Béchamelsoße <sup>G</sup> Salzkartoffeln 	Weiße Bohnensuppe mit Karotten, Sellerie und Lauch <sup>l</sup> dazu Vollkornbrot <small>Aa, Ab, Ac, Ad, K</small> 	Hühnerfrikassee Erbsengemüse und Langkornreis 	Quinoa-Erbsen- Frikadelle <sup>Aa,C,G</sup> mit Petersiliensoße <sup>G</sup> und Salzkartoffeln 
<b>Leicht &amp; Lecker</b> 	Sellerieschnitzel <sup>Aa, C, l</sup> mit Kräuterquark <sup>G</sup> und Kartoffel	Spätzlepfanne <sup>Aa,C</sup> mit Gemüsesoße ( Lauch, Möhren, Brokkoli)	Farfalle <sup>Aa</sup> mit Kräutersoße <sup>G</sup>	Wirsingroulade <sup>Aa</sup> mit Tomatensoße <sup>3</sup>	Kartoffelpuffer <sup>Aa,C</sup> mit Apfelmus
<b>Salat</b> 	Eisberg-Maissalat	Nudelsalat (mediterran) mit Tomate und Ruccola <small>Aa</small>	Kidneybohnen- Paprikasalat	Gurkensalat	Spinat-Salat
<b>unser Dessert</b> 	Frisches Obst	Himbeerjoghurt <sup>G</sup>	Frisches Obst	Frisches Obst	Schokopudding <sup>G</sup>

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



## 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.