
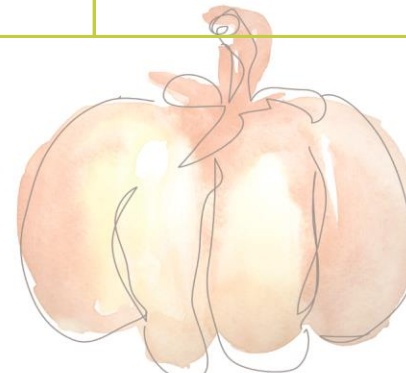
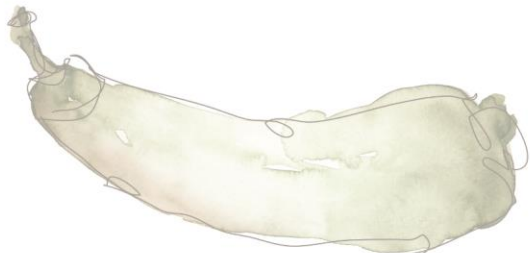



# Tor zur Welt

**DATUM: 24.02. bis 02.03.2025**

Woche: 09	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Gesund &amp; Lecker</b>  	Milchreis <sup>G</sup> mit Kirschsoße 	MSC- Seelachsfilet <sup>Aa,C,D,G</sup> Remouladesoße <sup>G</sup> und Petersilienkartoffel 	Rote-Linsensuppe mit Kartoffeln dazu Vollkornbrot <small>Aa,Ab,Ac,Ad,K</small> 	<b>Wunschessen</b> Spaghetti <sup>Aa</sup> mit Soße "Bolognese" <sup>3,1</sup> (Rinderhack) 	Reis dazu Gemüseauflauf <sup>C,G</sup> mit Blumenkohl, Wachsbohnen und Möhren 
<b>Leicht &amp; Lecker</b>  	Möhren-Frikadelle <sup>Aa,C,G</sup> Käsesoße <sup>G</sup> und Kartoffeln	Schupfnudel <sup>Aa,C</sup> Pfanne mit Knoblauch, Paprika und Tomaten	Orientalische Couscous Pfanne gebratenem Möhren,Lauch,Mais- Gemüse und Minzejoghurt	Kartoffel-Gratin mit veganem Käse "Vanozza" aus Hamburg mit Chasew-Brokkoli <small>Aa, F, Ha, Hd</small> 	Kartoffelecken mit Zuckerschoten und Kräuterquark <sup>G</sup>
<b>Salat</b>  	Krautsalat	Blatt-Ruccola-Salat	Gurkensalat	Bulgursalat <sup>Aa</sup>	Knabber-Möhren 
<b>unser Dessert</b>  	Frisches Obst	Frisches Obst	Joghurt mit Müsli <small>Aa,Ab,Ac,Ad,G</small>	Frisches Obst	Quark <sup>G</sup> mit Kirschen



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.

## LEGENDE ZUR DEKLARATION DER LEBENSMITTEL

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

**Zusatzstoffe** ausschließlich Kartoffeln (Salzkartoffeln) und Nudeln (glutenfrei, nicht für Schupfnudeln, Glasnudeln, Lasagne und glutenfreie Nudeln) aus kontrolliert biologischem Anbau.

- 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.

