



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Rahmsoße Knöpfe Romanescogemüse G,W,M,Sr G,W,E	Backfisch (Seelachs paniert) Salzkartoffeln Gemüse (Karotte, Blumenkohl, Erbse) in Buttersoße G,W,F G,W,E,M,4	Vollkorn-Fusilli (BIO) Bolognese (Rind) Reibekäse Blattsalatsmischung Joghurtdressing Sonnenblumenkerne G,W Sr M M	veget. Gyros (auf Sojabasis) Zaziki Parboiled Reis Bio Grüne Bohnen S M BIO	
	kJ: 2036 kcal: 486,7	kJ: 1450 kcal: 346,6	kJ: 2465 kcal: 589,2	kJ: 1705 kcal: 407,4	kJ: 0 kcal: 0,0
Menü 2 vegetarisch	Gemüsegulasch (Zucchini, Karotte) Dampfkartoffeln Karottensalat M,Sr	Linsensuppe (Karotte, Lauch, Sellerie) (Bio) Knusperbrötchen (Bio) BIO Sr BIO G,W,Ge	Gebr. Gnocchi (Bio) Kräuter-Käsesoße (Bio) Blattsalatsmischung Joghurtdressing Sonnenblumenkerne BIO G,W BIO G,W,M M	Gemüse-Sahnesoße (Karotte/Lauch/Sellerie) Vollkornspaghetti (BIO) Gurkensalat mit Joghurt G,W,E,M,Sr,4 BIO G,W M	
	kJ: 1327 kcal: 317,1	kJ: 1644 kcal: 392,9	kJ: 2673 kcal: 639,0	kJ: 2060 kcal: 492,5	kJ: 0 kcal: 0,0
Menü 3 Salat-Linie	heute kein Angebot	'Norweger Salat' mit Blattsalat, Räucherlachs, Gurke, Karotte, Tomate Roggenbrötchen 'Vinaigrette' F,7 G,W,R,Ge Sf,Sw,8	'Babyspinat' mit Hähnchenbruststreifen, Apfel, Kürbiskernen Weizenbrötchen 'Honig-Senf-Dressing' 3 G,W Sf	Couscous-Salat (Gurke, Mandarine, Tomaten, Hirtenkäse) mit Petersilien-Minz-Dressing Körnerbrötchen G,W,M,Sw,3,8 G,W,R,Ge,H,Ss	
	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 1931 kcal: 461,5	kJ: 2532 kcal: 605,2	kJ: 4212 kcal: 1006,6	kJ: 0 kcal: 0,0
Dessert	Bio-Zitronenjoghurt BIO M,3	Bioobst (voraussichtlich) BIO	Bio-Vanillequark BIO M	Obst (voraussichtlich Bananen)	
	kJ: 294 kcal: 70,2	kJ: 348 kcal: 83,2	kJ: 391 kcal: 93,3	kJ: 715 kcal: 171,0	kJ: 0 kcal: 0,0

Die grün hinterlegten Angebote/Komponenten entsprechen dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Sie wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und mit diesem Logo  ausgezeichnet

Guten Appetit!

Wir verwenden Lebensmittel in Bio-Qualität. Diese sind auf dem Speiseplan tagesaktuell mit "Bio" gekennzeichnet. Die eingesetzten und gekennzeichneten Bio-Zutaten sind von der Öko-Kontrollstelle ABCERT (DE-ÖKO-006) zertifiziert.

Allergene: E enthält Eier | Er enthält Erdnuss | F enthält Fisch | G Glutenhaltiges Getreide | W enthält Weizen | R enthält Roggen | Ge enthält Gerste | H enthält Hafer | D enthält Dinkel | Kh/Ka enthält Khorasan/Kamut | K enthält Krebstiere | Lu enthält Lupine | M enthält Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose L*) | S enthält Soja | Schf Schalenfrüchte/Nüsse | H1 enthält Mandel | H2 enthält Haselnuss | H3 enthält Walnuss | H4 enthält Kaschunuss | H5 enthält Pecannuss | H6 enthält Paranuss | H7 enthält Pistazie | H8 enthält Macadamianuss | H9 enthält Queenslandnuss | Sf enthält Senf | Sr enthält Sellerie | Ss enthält Sesam | Sw enthält Schwefeldioxid und Sulfite | We enthält Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Phosphat | 5 mit Süßungsmittel | 6 mit Geschmacksverstärker | 7 geschwärzt | 8 geschwefelt | 9 mit Nitritpökelsalz | 10 gewachst
Nährwertangaben: kcal Kilokalorien | kJ Kilojoule

* in der gluten- & lactosefreien Menülinie verwenden wir selbstverständlich ausschließlich lactosefreie Milch!