



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Überback. Gemüsemaultaschen (Karotte/Spinat/Erbsen) in Tomatenrahm Karotten-Apfel-Salat Sonnenblumenkerne	Hähnchenstreifen in Rahmsoße Dampfkartoffeln Blattsalat Vinaigrette	Kürbissuppe Kürbiskerne Körnerbrötchen	Lachswürfel in Dill-Senfsoße Vollkorn-Penne (BIO) Erbsengemüse (Bio)	
	G,W,E,M,Sr kj: 2219 kcal: 530,3	G,W,M,Sr Sf,Sw,8 kj: 1566 kcal: 374,3	M,Sr G,W,R,Ge,H,Ss kj: 1895 kcal: 453,0	G,W,F,M,Sf G,W kj: 2330 kcal: 556,8	kj: 0 kcal: 0,0
Menü 2 vegetarisch	Vollkorn-Fusilli (BIO) Basilikumsoße (Bio) Karotten-Apfel-Salat Sonnenblumenkerne	Spätzle (BIO) Linsengemüse (Karotte/Sellerie) (Bio) Blattsalat Vinaigrette	veg. "Döner-Teller" mit Sojastreifen Blattsalat Gurkenstücke Knoblauch-Joghurt-Soße (Bio)	Überback. Blumenkohl (Bio) Salzkartoffeln (Bio) Karottensalat	
	G,W G,W,M kj: 2368 kcal: 566,0	G,W,E Sr Sf,Sw,8 kj: 1800 kcal: 430,1	S M kj: 2381 kcal: 569,2	G,W,M 3 kj: 1485 kcal: 354,8	kj: 0 kcal: 0,0
Menü 3 Salat-Linie	heute kein Angebot	'Sylter Salat' mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Ei und Shrimps Weizenbrötchen 'Joghurt-Dressing	'Glasnudelsalat' mit Chinakohl, Paprika, Karotten, Minze, Lauchzwiebeln Körnerbrötchen 'Erdnussdressing	'Salat Neapolitan' mit Blattsalat, Tomate, Mozzarella, Oliven Weizenbrötchen 'Vinaigrette	
	kj: 0 kcal: 0,0	K,E G,W M kj: 1542 kcal: 368,7	S G,W,R,Ge,H,Ss Er,Sw,3,8 kj: 1886 kcal: 450,7	M,7 G,W Sf,Sw,8 kj: 2974 kcal: 710,9	kj: 0 kcal: 0,0
Dessert	Obstkorb (Bio)	Heidelbeerjoghurt (Bio)	Obst (voraussichtlich Kiwi)	Kuhpudding (Vanille/Schoko)	
	kj: 305 kcal: 73,0	M kj: 318 kcal: 76,0	kj: 158 kcal: 37,8	M kj: 345 kcal: 82,6	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!