



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