



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 <i>DGE-Linie</i>	veg. Schnitzel (auf Milchbasis; paniert) Dampfkartoffeln Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) in Rahm <small>G,W,H,E,M,4</small> <small>G,W,M</small> kJ: 1328 kcal: 317,5	Gnocchi Rahmsoße Erbsengemüse <small>G,W,E</small> <small>G,W,M,Sr</small> kJ: 2246 kcal: 536,8	Lachs-Sahnesoße Vollkorn-Penne (BIO) Blattsalatsmischung Honig-Senf dressing <small>G,W,F,M</small> <small>G,W</small> <small>Sf</small> kJ: 2047 kcal: 489,2	Gemüse-Kartoffel-Gratin (Blumenkohl, Brokkoli, Karotte) Karotten-Apfel-Salat <small>M,Sr,Sw</small> kJ: 1279 kcal: 305,7	Rinderhackbällchen Schnittlauchdip Türkischer Reis (mit Bio-Parboiled Reis) Paprikagemüse <small>M</small> <small>G,W,E,M</small> <small>G,W</small> kJ: 2164 kcal: 517,1
Menü 2 <i>vegetarisch</i>			Vollkorn-Penne (BIO) Grüne Pestosoße Blattsalatsmischung Vinaigrette <small>G,W</small> <small>E,M,Schf,H1,2</small> <small>Sf,Sw,8</small> kJ: 2556 kcal: 611,0		Falafelbällchen (aus Kichererbsen) Schnittlauchdip Türkischer Reis (mit Bio-Parboiled Reis) Paprikagemüse <small>G,W</small> <small>M</small> <small>G,W,E,M</small> <small>G,W</small> kJ: 1722 kcal: 411,6
Menü 3 <i>gluten- & lactosefrei</i>	----- <i>Gluten- und lactosefreie Alternative</i> ----- <i>nur auf Vorbestellung!</i>				
Dessert	Aprikosenjoghurt <small>M,3</small> kJ: 285 kcal: 68,1	Obst (voraussichtlich Kiwi) kJ: 158 kcal: 37,8	Erdbeer-Rhabarberquark <small>M</small> kJ: 317 kcal: 75,8	Bioobst (voraussichtlich) <small>BIO</small> kJ: 306 kcal: 73,2	Kuhpudding (Vanille/Schoko) <small>M</small> kJ: 276 kcal: 66,1

Die Menü-Linie 1 (mit Dessert) entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Diese wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem DGE-Logo ausgezeichnet.

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!**