


Wochenspeiseplan

von 07.10.2024 bis 13.10.2024 (KW41)

Eine Menülinie unserer Mittagsverpflegung hat eine DGE-Zertifizierung erhalten und wurde mit diesem Logo  ausgezeichnet. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft.

Menügruppe	07.10.2024	08.10.2024	09.10.2024	10.10.2024	11.10.2024
DGE - Menü 1 	<ul style="list-style-type: none"> knusprige Hähnchen mini Schnitzel mit Brocolligemüse ^(G, 2, 6) Salatbar (saisonal) Selbstbedienung mit Joghurdressing Apfelmus mit Vanillesoße ^(M, 1, 6) 	<ul style="list-style-type: none"> Bunter Gemüseauflauf ^(M) Salatbar (saisonal) Selbstbedienung mit Joghurdressing Bio Banane 	<ul style="list-style-type: none"> Roter Mexikanischer Reis mit Kidneybohnen/Mais/Paprika/Chilli ^(G2) Salatbar (saisonal) Selbstbedienung mit Joghurdressing Mandarine 	<ul style="list-style-type: none"> MSC Schlemmerfilet mit Tomaten-Mozarella-Auflage und Bratkartoffeln / Zwiebeljus ^(F) Salatbar (saisonal) Selbstbedienung mit Joghurdressing Süße Überraschung ^(1, 6) 	<ul style="list-style-type: none"> Milchreis mit (Zimt / Zucker) oder Kirschoße ^(M) Salatbar (saisonal) Selbstbedienung mit Joghurdressing Obstbuffet - wahlweise saisonales & regionales Obst
Menü 2	<ul style="list-style-type: none"> Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch ^(M) Salatbar (saisonal) Selbstbedienung mit Joghurdressing Apfelmus mit Vanillesoße ^(M, 1, 6) 	<ul style="list-style-type: none"> Chinesische Nudeln mit Hähnchenstreifen und Gemüse ^(E, G, Soj) Salatbar (saisonal) Selbstbedienung mit Joghurdressing Bio Banane 	<ul style="list-style-type: none"> Vegetarisch gefüllte Paprika ^(G) Salatbar (saisonal) Selbstbedienung mit Joghurdressing Mandarine 	<ul style="list-style-type: none"> italienische Tomatensuppe Salatbar (saisonal) Selbstbedienung mit Joghurdressing Süße Überraschung ^(1, 6) 	<ul style="list-style-type: none"> Hot Dog mit Geflügelwiener zum Selbermachen mit (Gewürzgurken / Röstzwiebeln) und Dip's ^(G, G2) Salatbar (saisonal) Selbstbedienung mit Joghurdressing Obstbuffet - wahlweise saisonales & regionales Obst
Menü 3	<ul style="list-style-type: none"> Pastabar mit zweierlei hausgemachten Soßen ^(G, Sel) 	<ul style="list-style-type: none"> Pastabar mit zweierlei hausgemachten Soßen ^(G, Sel) 	<ul style="list-style-type: none"> Pastabar mit zweierlei hausgemachten Soßen ^(G, Sel) 	<ul style="list-style-type: none"> Pastabar mit zweierlei hausgemachten Soßen ^(G, Sel) 	<ul style="list-style-type: none"> Pastabar mit zweierlei hausgemachten Soßen ^(G, Sel)

Zusatzstoffe:(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Phosphat, (5) mit Süßungsmittel, (6) mit Geschmacksverstärker, (7) mit Säuerungsmittel, (8) mit Stabilisatoren, (9) mit Nitritpökelsalz, (10) mit Phosphorsäure, (11) enthält eine Phenylalaninquelle, (12) geschwärzt, (13) geschwefelt, (14) gewachst, (15) koffeinhaltig, (16) chininhaltig Allergene:(G) Glutenhaltiges Getreide, namentlich: (G1) Weizen, (G2) Roggen, (G3) Gerste, (G4) Hafer, (G5) Dinkel, (G6) Kamut, (Sf) Schalenfrüchte, namentlich: (Sf1) Mandeln, (Sf2) Haselnüsse, (Sf3) Walnüsse, (Sf4) Cashewnüsse, (Sf5) Pecanüsse, (Sf6) Paranüsse, (Sf7) Pistazien, (Sf8) Macadamia-/Queenslandnüsse, (Ei) Eier, (Erd) Erdnüsse, (F) Fisch, (Hf) Hülsenfrüchte, (Kr) Krebstiere, (Lup) Lupinen, (M) Milch (einschließlich Laktose), (ME) Milcheiweiß, (Sel) Sellerie, (Ses) Sesamsamen, (Snf) Senf, (Soj) Soja, (Sul) Schwefeldioxid und Sulfite, (W) Weichtiere

Änderungen vorbehalten