



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.

	Montag	Dienstag	Veggie*tag	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Pizza "Margherita" Karotten-Mais-Salat G,W,M	Fischstäbchen (Seelachs paniert) Dampfkartoffeln Rahmspinat G,W,F G,W,M,3,4	Vollkornspaghetti (BIO) Basilikumsoße Blattsalat French Dressing G,W G,W,M E,M,Sf	Feiertag: Fronleichnam	Hähnchenbrust Maissoße Parboiled Reis Bio Grüne Bohnen M BIO
	kj: 2215 kcal: 529,4	kj: 1776 kcal: 424,6	kj: 1741 kcal: 416,0	kj: 0 kcal: 0,0	kj: 1796 kcal: 429,2
Menü 2 Bunte Vielfalt	Cannelloni (Rind) in Tomatenrahm Karotten-Mais-Salat G,W,E,M,Sr	Rote-Bete-Sticks (paniert) Dampfkartoffeln Rahmspinat G,W,M G,W,M,3,4	American Pancake Vanillesoße Zimtucker Gurkenrohkost-Scheiben G,W,E,M M		veg. Steak (auf Milchbasis) Maissoße Parboiled Reis Bio Grüne Bohnen M BIO
	kj: 2234 kcal: 534,0	kj: 1850 kcal: 442,0	kj: 2836 kcal: 677,9	kj: 0 kcal: 0,0	kj: 1752 kcal: 418,6
Menü 3 Gluten-Lactosefrei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Pizza "Margherita" °Karotten-Mais-Salat °Frischobst S,M	°Seelachs in Tempurateig °Dampfkartoffeln °Rahmspinat °Joghurtdessert F,4 M M	°Spaghetti °Basilikum-Pesto °Blattsalat °French Dressing °Frischobst Schf,H1 E,M,Sf		°Hähnchenbrustfilet °Rahmsoße °Parboiled Reis (BIO) °Grüne Bohnen °Soja-Pudding (Vanille) M,Sr BIO S,1
	kj: 2586 kcal: 618,2	kj: 5001 kcal: 1195,3	kj: 3736 kcal: 893,0	kj: 0 kcal: 0,0	kj: 2353 kcal: 562,4
Menü 4 Salat-Linie	heute kein Angebot	'Norweger Salat' mit Blattsalat, Räucherlachs, Gurke, Karotte, Tomate Roggenbrötchen 'Vinaigrette' F,7 G,W,R,Ge Sf,Sw,8	'Deutscher Salat' mit Blattsalat, Tomate, Mais, Gurke, Ei Weizenbrötchen 'Joghurt-Dressing' G,W,E G,W M		'Nudelsalat' mit Tomatenpesto, Paprika, Hirtenkäse Körnerbrötchen G,W,M,Schf,H1 G,W,R,Ge,H,Ss
	kj: 0 kcal: 0,0	kj: 1931 kcal: 461,5	kj: 1920 kcal: 458,8	kj: 0 kcal: 0,0	kj: 3300 kcal: 788,8
Dessert	Obstkorb (Mischware)	Erdbeerjoghurt M	Obst (voraussichtlich Birnen)		Grießpudding G,W,M
	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 355 kcal: 84,9	kj: 326 kcal: 78,0	kj: 0 kcal: 0,0	kj: 435 kcal: 104,1

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!

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.