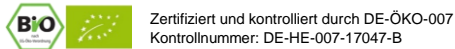


MW	28	👍 Menü 1	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 Die Aktionswoche (Eintopf -Speiseplan)
Montag 08.07.2024		👍 Schlemmerfilet "Italiano" Alaska-Seelachsfilet ^{a1,d,g} (Die Auflage aus Tomate-Mozzarella) mit BIO-Vollkornnudeln ^{a1} und Gurkensalat mit Dill und Joghurt ^{g,j,i}	Gemüse-Kartoffeleintopf ^{a1,g,i,l} mit Reis und BIO-Dinkelbrötchen ^{a1,a5}	Linseneintopf mit Wurzelgemüse aus BIO-Karotten, BIO-Sellerie und BIO-Lauch ⁱ dazu BIO-Baguettebrötchen ^{a1}
Dessert		Obst der Saison	Süßer Pflanekuchen ^{a1,c,g} mit BIO-Apfelkompott ³	Süßer Pflanekuchen ^{a1,c,g} mit BIO-Apfelkompott ³
Dienstag 09.07.2024		👍 Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Geflügelsoße mit Bulgur ^{a1,c,g,i} und grünen Bohnen	Tomaten-Cremesuppe Kaiserschmarrn ^{a1,c,g} mit Apfelmus aus BIO-Apfel	Schnibbelbohnen-Eintopf mit Rinderhackfleisch und Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln ⁱ dazu BIO-Baguettebrötchen ^{a1}
Dessert		BIO-Joghurt ^g mit Himbeeren	BIO-Joghurt ^g mit Himbeeren	BIO-Joghurt ^g mit Himbeeren
Mittwoch 10.07.2024		👍 Zucchini-Cremesuppe ^g mit Vollkorn-Reis und BIO-Dinkelbrötchen ^{a1,a5}	Graupeneintopf ^{a3} mit buntem Gemüse und BIO-Dinkelbrötchen ^{a1,a5}	Graupeneintopf ^{a1} mit Möhren, Knollensellerie, Lauch, Graupen und BIO-Dinkelbrötchen ^{a1,a5}
Dessert		Rohkost aus BIO-Gurken & Mini Cherry Tomaten	Rohkost aus BIO-Gurken & Mini Cherry Tomaten	Rohkost aus BIO-Gurken & Mini Cherry Tomaten
Donnerstag 11.07.2024		👍 Vegane Bratwurst ^{a1} mit Barbecue-Sauce ^{ij} und Kartoffelpüree aus BIO-Kartoffeln ^g dazu Radieschensalat	Cannelloni ^{a1,c,g,i,l} gefüllt mit Ricotta & Spinat mit Bechamelsauce und Tomatensugo ⁱ	Ital. Gemüsesuppe mit Hörnchennudeln ^{a1,i} dazu BIO-Roggenbrötchen ^{a1}
Dessert		Vanillepudding ^g	Milchreis ^g mit Zimt & Zucker	Milchreis ^g mit Zimt & Zucker
Freitag 12.07.2024		👍 Gemüsefrikadelle ^{a1,c} mit Joghurt-Dip ^g mit Erbsengemüse aus BIO-Erbesen dazu Schwäbische Eierknöpfe ^{a1,c}	Vegane Frikadellen ^{a1,j} in veganer Bratensoße mit Balkangemüse und Petersilienkartoffeln aus BIO-Kartoffel	"Hühner-Gemüse-Eintopf" ^{i,g} mit Brokkoli, Karotten, Blumenkohl, BIO-Erbesen, und Hühnerfleisch dazu BIO-Dinkelbrötchen ^{a1,a5}
Dessert		Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison

Änderungen bleiben vorbehalten "Guten Appetit!"



👍 Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Daumen erkennbar

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff, 3 gepökelt, 4 Nitrat, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 geschwefelt, 8 geschwärzt, 9 gewachst, 10 mit Phosphat, 11 mit Süßungsmitteln, [d.h. 11a (Saccharin), 11b (Cyclamat), 11c (Aspartam/Phenylalinquelle), 11d (Aciesulfam)] 12 gentechnisch verändert

Allergenkennzeichnung:

a Glutenhaltiges Getreide [d.h. a1 (Weizen), a2 (Roggen), a3 (Gerste), a4 (Hafer), a5 (Dinkel)] sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | b Krebstiere und Krebserzeugnisse | c Eier und Eierzeugnisse | d Fisch und Fischerzeugnisse | e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | f Soja und Sojaerzeugnisse | g Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose) | h Schalenfrüchte [d.h. h1 (Mandel), h2 (Haselnuss), h3 (Walnuss), h4 (Kaschunuss), h5 (Pecannuss), h6 (Paranuss), h7 (Pistazie), h8 (Macadamianuss)] sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | i Sellerie und Sellerieerzeugnisse | j Senf und Senferzeugnisse | k Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | l Schwefeldioxid und Sulfide (bei einer Konzentration von min. 10 mg/kg oder Liter) | m Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse | n Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse

- Menüs mit Rindfleisch
- Menüs mit geflügel Fleisch
- Menüs mit Fisch

- Vegetarisches Menü
- Veganes Menü
- geeignet für glutenfrei
- geeignet für laktosefrei