

MW	29	👍 Menü 1	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 Die Aktionswoche (Pasta -Speiseplan)
Montag	15.07.2024	👍 Vegetarische Maultaschen mit Gemüse ^{a1,c,i} (Karotte, Sellerie, Spinat, Lauch) in der Gemüsebrühe ⁱ dazu Eisbergsalat mit French Dressing ^{1,3} ^c 	Pellkartoffeln aus BIO-Kartoffeln mit Rahmspinat ^g und Ei aus Bodenhaltung ^c 	Hähnchen-Nuggets im Backteig ^{a1} mit Joghurt-Dip ^g und Bio-Salzkartoffeln dazu Krautsalat mit Bio-Karottenstreifen ³ 
Dessert		BIO-Joghurt mit Himbeeren ^g	Bio-Joghurt mit Himbeeren ^g	BIO-Joghurt mit Himbeeren ^g
Dienstag	16.07.2024	👍 Bio-Vollkorn-Penne Rigate ^{a1} mit Gemüsebolognese ^{a1,f} und Körniger Frischkäse ^g 	Gemüse Nudleintopf ^{a1,i} mit Bio-Dinkelbrötchen ^{a1,a5} und Knabbergemüse 	Farfalle tricolore ^{a1} Rinderbolognese ^{g,i,l} dazu Karottensalat aus BIO-Karotten 
Dessert		Milchreis ^g	Milchreis ^g mit Zimt & Zucker	Milchreis ^g mit Zimt & Zucker
Mittwoch	17.07.2024	👍 Hamburger mit Rinder-Patty in Hamburger Brötchen ^{a1,k} mit Salat, BIO-Gurken, BIO-Tomaten und Ketchup ⁱ dazu Kartoffelwedges 	Hamburger mit Gemüse-Patty ^{a1} in Hamburger Brötchen ^{a1,k} mit Salat, BIO-Gurken, BIO-Tomaten und Ketchup ⁱ dazu Kartoffelwedges 	Trivelli-Nudeln ^{a1} mit Tomatensauce ^{i,j} und Gurkenscheiben aus BIO-Gurken 
Dessert		Obstsalat mit Äpfeln, Trauben & Birnen	Obstsalat mit Äpfeln, Trauben & Birnen	Obstsalat mit Äpfeln, Trauben & Birnen
Donnerstag	18.07.2024	👍 Fischstäbchen ^{a1,d} mit Joghurt-Dip ^g und Bio-Petersilienkartoffeln Kohlrabi-Rahmgemüse aus Bio-Kohlrabi 	Gnocchi ^{a1} mit fruchtiger Tomatensoße ^{i,j} und geriebenem Hartkäse ^{1,2} ^g dazu Karottensalat aus BIO-Karotten 	Gebratene Mie-Nudeln ^{a1,c} mit Wok-Gemüse ^f und Hähnchenbruststreifen dazu Süß, Saurer Sauce ^{a1,f,i} 
Dessert		Grießbrei ^{a1,g} mit Bio-Apfelkompott	Grießbrei ^{a1,g} mit Bio-Apfelkompott	Grießbrei ^{a1,g} mit Bio-Apfelkompott
Freitag	19.07.2024	👍 Valess-Käseschnitzel ^{a1,a4,c,g} auf Remouladensauce ¹ ^{g,j} mit Kartoffelsalat dazu BIO-Knabbergurken 	Käse-Spätzle ^{a1,c,g} mit Gouda überbacken und Kräutersauce ^g dazu BIO-Knabbergurken 	Eierknöpfle ^{a1,c} mit Mini-Schnitzel vom Huhn ^{a1} und Ketchup ⁱ dazu Bio-Erbsengemüse 
Dessert		Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison

Änderungen bleiben vorbehalten "Guten Appetit!"

  Zertifiziert und kontrolliert durch DE-ÖKO-007
 Kontrollnummer: DE-HE-007-17047-B

👍 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/Phenylalaninquelle), 11d (Acesulfam)] 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 Eiererzeugnisse | 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 Süßlupinerzeugnisse | n Weichtiere
 (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse

-  Menüs mit Rindfleisch
-  Menüs mit geflügelfleisch
-  Menüs mit Fisch

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