

MW	30	Menü 1	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 Die Aktionswoche (Grill-Speiseplan)
Montag	22.07.2024	Eier <sub>c</sub> in Grüner Sauce <sub>g</sub> mit Salzkartoffeln aus BIO-Kartoffeln und Rohkost Kohlrabisticks	Gabelspaghetti <sub>a1,c</sub> mit Tomatensauce <sub>i</sub> und Parmesankäse <sup>1,2</sup> <sub>g</sub> dazu Blattsalat mit French Dressing <sup>1,3</sup> <sub>c</sub>	Baked Chicken Drumsticks <sub>g</sub> in Geflügelsoße mit BIO-Vollkorn-Reis und Brokkoligemüse
Dessert		Apfelspalten	Apfelspalten	Apfelspalten
Dienstag	23.07.2024	Polentatasche mit Spinat-Käse-Füllung <sub>a1,g,j</sub> und Joghurt-Dip <sub>g</sub> auf Ratatouillegemüse dazu Blattsalat mit Gartenkräuter Dressing	Blumenkohl-Käse-Medaillon <sub>a1,c,g</sub> mit Currydip <sub>g</sub> Salzkartoffeln aus BIO-Kartoffeln und Salat aus BIO-Karotten	"American Hot Dogs" Geflügel-Hot-Dog in Hot Dog Brötchen <sub>a1</sub> mit Ketchup <sub>i</sub> , Senf <sub>j</sub> , Röstzwiebeln <sub>a1</sub> und saure Gurkenschnitzel dazu Country Steak Wedges
Dessert		Vanillepudding mit Roter Grütze <sub>g</sub>	Mini-Pancake <sub>a1,c,g</sub> mit Puderzucker	Mini-Pancake <sub>a1,c,g</sub> mit Puderzucker
Mittwoch	24.07.2024	Rindergeschnetzeltes mit BIO-Vollkornreis und Kaisergemüse	Kartoffelpuffer <sub>c</sub> mit Apfelkompott aus BIO-Äpfeln	Rinderfrikadelle <sub>a1,c</sub> in Bratensoße mit Balkangemüse und Petersilienkartoffeln aus BIO-Kartoffeln
Dessert		Rohkost aus BIO-Karotte & Paprika	Kirschrührkuchen <sub>a1,c,g</sub>	Kirschrührkuchen <sub>a1,c,g</sub>
Donnerstag	25.07.2024	Schollenfilet <sub>h</sub> in Dillsauce <sub>g,i</sub> mit Penne <sub>a1</sub> dazu BIO-Gurkensalat mit Essig und Öl <sub>j,l</sub>	Eier-Omelette <sub>a1,c,g</sub> mit Rahmspinat <sub>g</sub> und BIO-Pellkartoffeln	Cevapcici <sub>a1,c,j</sub> mit Paprikasauce BIO-Reis und mediterranes Gemüse aus BIO-Tomate, -Zucchini, -Aubergine und BIO-Paprika
Dessert		BIO-Joghurt mit Himbeeren <sub>g</sub>	Kaiserschmarrn <sub>a1,c,g</sub> mit Apfelmus	Kaiserschmarrn <sub>a1,c,g</sub> mit Apfelmus
Freitag	26.07.2024	Grünereintopf von grünen Erbsen <sub>g,i,l</sub> und BIO-Körnerbrötchen <sub>a1,a3,a4,k</sub>	Pizza Margherita <sub>a1,g</sub> mit Tomaten und Mozzarella überbacken	Feine Geflügelbratwurst mit Barbecue-Sauce <sub>ij</sub> und Kartoffelpüree aus BIO-Kartoffeln <sub>g</sub> dazu Radieschensalat <sub>i</sub>
Dessert		Rote und grüne Trauben, kernlos	Rote und grüne Trauben, kernlos	Rote und grüne Trauben, kernlos

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 Krebstiererzeugnisse | 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 Sesamsamerzeugnisse | 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 geflügelgefleisch
- Menüs mit Fisch

Vegetarisches Menü  
 Veganes Menü  
 geeignet für glutenfrei  
 geeignet für laktosefrei