

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