

KW 17		Dein Speiseplan Vom 22. April bis 26. April 2024	
Montag 22.04.2024		Hähnchenbrust mit Estragonsauce _i und BIO-Langkornreis dazu BIO-Erbsengemüse KH(45g), EW (23 g) Fett (4 g) und Kcal (311)	Vegi Nuggets _{a1,g,i} mit Estragonsauce _i und BIO-Langkornreis dazu BIO-Erbsengemüse KH(52g), EW (17g) Fett (9 g) und Kcal (357)
Dessert		Rohkost aus BIO-Gurken & Mini Cherry Tomaten	
Dienstag 23.04.2024		Kartoffel-Gemüse-Suppe _{i,1} mit Geflügel-Würstchen ^{2,3,10} und BIO-Dinkelbrötchen _{a1} KH(41g), EW (13 g) Fett (6 g) und Kcal (270)	Kartoffel-Gemüse-Suppe _{i,1} Veggie Würstchen und BIO-Dinkelbrötchen _{a1} KH(41g), EW (13 g) Fett (6 g) und Kcal (270)
Dessert		Grießbrei mit BIO-Apfelkompott _{a1,g}	
Mittwoch 24.04.2024		Pellkartoffeln mit Rahmspinat _g und Ei aus Bodenhaltung _c KH(33 g), EW (14 g) Fett (13g) und Kcal (305)	
Dessert		Banane	
Donnerstag 25.04.2024		Pizza Margherita _{a1, g} mit Tomaten und Mozzarella überbacken KH(118 g), EW (22 g) Fett (16g) und Kcal (704)	
Dessert		Vanillepudding mit Roter Grütze _g	
Freitag 26.04.2024		Gnocchi _{a1} mit Pilze in Kräutersauce _{a1,g,i} Rohkostsalat aus BIO-Karotte & Parpika KH(95 g), EW (17 g) Fett (21g) und Kcal (637)	
Dessert		Zwetschgenrührkuchen ¹¹ _{a1,c,g}	

Änderungen bleiben vorbehalten "Guten Appetit !"

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 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



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 (oder alternativ an einem frei von Ihnen wählbaren Platzhalter)



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



Menüs mit Rindfleisch
 Menüs mit geflügel Fleisch
 Menüs mit Fisch



Vegetarisch Menü
 Vegan Menü