












KW 20		Dein Speiseplan Vom 13. Mai bis 17 Mai 2024	
Montag 13.05.2024	Baked Chicken Drumsticks _g in Geflügelsauce mit BIO-Vollkorn-Reis und Brokkoligemüse KH(27 g), EW (22 g) Fett (12 g) und Kcal (304)		Vegane Bällchen _f in Braunesauce mit BIO-Vollkorn-Reis und Brokkoligemüse KH(39 g), EW (18 g) Fett (17 g) und Kcal (381) 
Dessert		American Pancakes mit Bio-Äpfelkompott	
Dienstag 14.05.2024	 Hähnchenfiletspieß in Currysauce _{a1,g} mit Salzkartoffeln aus Bio-Kartoffeln und Kaisergemüse KH(25 g), EW (26 g) Fett (11 g) und Kcal (303)		Vegetarische Wurst in Currysauce _{a1,g} mit Salzkartoffeln aus Bio-Kartoffeln und Kaisergemüse KH(29g), EW (10 g) Fett (16 g) und Kcal (300) 
Dessert		Donut ¹ _{a1,c,f,g}	
Mittwoch 15.05.2024	Cevapcici _{a1,c,j} mit Joghurt-Dip _g und Basmatireis dazu Ofengemüse KH(28 g), EW (22 g) Fett (21 g) und Kcal (389)		Vegane Nuggets im Backteig _{a1} mit Joghurt-Dip _g und Basmatireis dazu Ofengemüse KH(53 g), EW (9g) Fett (17 g) und Kcal (401) 
Dessert		Rohkost aus Bio-Karotte & Paprika	
Donnerstag 16.05.2024	Cannelloni _{a1,c,g,i,l} gefüllt mit Ricotta & Spinat mit Bechamelsauce und Tomatensugo KH(36 g), EW (20 g) Fett (12 g) und Kcal (399)		
Dessert		Milchreis mit Zimtucker	
Freitag 17.05.2024	Rinderfrikadelle _{a1,c} in Bratensoße mit Balkangemüse und Petersilienkartoffeln aus BIO-Kartoffel KH(27 g), EW (19 g) Fett (13g) und Kcal (301)		 Gemüsefrikadelle _{a1,c} in Bratensoße mit Balkangemüse und Petersilienkartoffeln aus BIO-Kartoffel KH(44 g), EW (10 g) Fett (7 g) und Kcal (269) 
Dessert		Pflaumen	

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 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 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



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

