

KW 27		Dein Speiseplan Vom 01. Juli bis 05 Juli 2024	
Montag	01.07.2024	BIO-Fussili ^{a1} mit Spinat-Käse-Sauce ^g und Blattsalat mit Joghurtdressing ^g KH(58 g), EW (14 g) Fett (7g) und Kcal (351)	
Dessert	Quarkspeise aus BIO-Quark mit Bananenpüree ^g		
Dienstag	02.07.2024	Gemüse-Köttbullar ^c in Rahmsauce ^g mit Langkornreis und Brokkoligemüse KH(46 g), EW (11 g) Fett (6 g) und Kcal (288)	
Dessert	Karamellpudding ¹ ^g		
Mittwoch	03.07.2024	👍 Suppe von grünen Erbsen ^{g,i,l} und Bio-Dinkelbrötchen ^{a1,a5} KH(57g), EW (13 g) Fett (2 g) und Kcal (306)	
Dessert	Apfel		
Donnerstag	04.07.2024	👍 Pfannkuchen ^{a1,c,g} mit Paprika Frischkäsefüllung ^{a1,c,g,i,l} dazu Kohlrabi-Rahmgemüse aus BIO-Kohlrabi ^g KH(32 g), EW (18 g) Fett (10 g) und Kcal (295)	
Dessert	Bio-Naturjoghurt ^g mit Sauerkirschen		
Freitag	05.07.2024	Hamburger mit Rindfleisch-Burger im Hamburger Brötchen ^{a1,k} mit Salat, BIO-Gurken, Tomaten und Ketchup ⁱ dazu Kartoffelecken KH(53 g), EW (22 g) Fett (5 g) und Kcal (345)	Hamburger mit Vegane Burger im Hamburger Brötchen ^{a1,k} mit Salat, BIO-Gurken, Tomaten und Ketchup ⁱ dazu Kartoffelecken KH(64 g), EW (10 g) Fett (5 g) und Kcal (341)
Dessert	Fruchtcocktail ¹		

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/Phenylalinquelle), 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 Weichtierzeugnisse



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