











KW 28		Dein Speiseplan Vom 08. Juli bis 12. Juli 2024	
Montag 08.07.2024		Zucchini-cremesuppe mit Vollkorn-Reis und Mehrkornbrötchen <small>a1,a3,a4,k</small> KH(43 g), EW (11 g) Fett (10 g) und Kcal (306)	
Dessert		Nektarine	
Dienstag 09.07.2024		Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Geflügelsoße mit Bulgur <small>a1,i</small> und BIO-grünen Bohnen KH(53 g), EW (29 g) Fett (9 g) und Kcal (409)	 
Dessert		Rohkost aus BIO-(Gurken & Karotten)	
Mittwoch 10.07.2024		MSC Schlemmerfilet Kräuterauflage <small>a1,d,g</small> (feines Alaskaseelachsfilet, praktisch grätenfrei) mit BIO-Vollkornnudeln <small>a1</small> und Gurkensalat mit Dill und Joghurt <small>g,j,l</small> KH(34 g), EW (18 g) Fett (10 g) und Kcal (298)	 
Dessert		BIO-Joghurt <small>g</small> mit Erdbeeren	
Donnerstag 11.07.2024		Tortellini Formaggio <small>a1,g</small> Nudelteigring mit pikanter Käsefüllung mit Alla Panna mit BIO-Erbsen, Sauce <small>a1,g</small> und gerieben Hartkäse ^{1,2} <small>g</small> KH(63 g), EW (14 g) Fett (6 g) und Kcal (362)	
Dessert		Milchreis <small>g</small> mit Zimt & Zucker	
Freitag 12.07.2024		Pizza Margherita <small>a1, g</small> mit Tomaten und Mozzarella überbacken KH(118 g), EW (22 g) Fett (16g) und Kcal (704)	
Dessert		Wassermelone	

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 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 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



Vegetarisch Menü



Vegan Menü



Menüs mit Rindfleisch



Menüs mit geflügel Fleisch



Menüs mit Fisch

