












KW 24		Dein Speiseplan Vom 10 Juni bis 14 Juni 2024	
Montag 10.06.2024	 Feines Geflügelragout <sub>g</sub> mit Spargel und BIO-Erbсен dazu Gemüsereis <sub>i</sub> KH(15g), EW (21 g) Fett (24 g) und Kcal (359) 	 Gemüsereis <sub>i</sub> mit (Karotten (gelbe u. orange), Zucchini, Pastinaken.) Sour Cream <sub>g</sub> KH(43 g), EW (8 g) Fett (7 g) und Kcal (267) 	Dessert Apfel
Dienstag 11.06.2024	 Rindergulasch <sub>i</sub> mit Vollkorn-Penne <sub>a1</sub> und Karottensalat aus BIO-Karotten KH(36 g), EW (18 g) Fett (16 g) und Kcal (360) 	Vollkorn-Penne <sub>a1</sub> mit Gemüse Bolognese <sub>f,i</sub> und Karottensalat aus BIO-Karotten KH(59g), EW (13 g) Fett (7 g) und Kcal (351) 	Dessert Götterspeise Himbeer-Geschmack
Mittwoch 12.06.2024	BIO-Spirelli Nudeln <sub>a1</sub> mit Käsesoße <sub>a1,g</sub> dazu Gurkensalat mit Essig und Öl <sub>j</sub> KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483) 		Dessert Vanillepudding <sub>g</sub>
Donnerstag 13.06.2024	Fischstäbchen <sub>a1,d</sub> mit Joghurt-Dip <sub>g</sub> und Bratkartoffeln aus BIO-Kartoffeln dazu Tomatensalat KH(23 g), EW (13 g) Fett (22 g) und Kcal (342) 	Fischstäbchen vegan paniert <sub>a1</sub> mit Joghurt-Dip <sub>g</sub> und Bratkartoffeln aus BIO-Kartoffeln dazu Tomatensalat KH(23 g), EW (13 g) Fett (22 g) und Kcal (342) 	Dessert Aprikosen
Freitag 14.06.2024	Buchstabensuppe mit Gemüse-Streifen (Karotten (gelbe u. orange), Zucchini, Pastinaken) in Gemüsebrühe <sub>a1,i</sub> dazu Karottensammel Brötchen <sub>a1,a2,a3,a4,k</sub> KH(52 g), EW (14 g) Fett (8 g) und Kcal (336) 		Dessert Veganer Waldbeer-Smoothie

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 (Kaschnuss), 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