

KW 25		Dein Speiseplan Vom 17 Juni bis 21 Juni 2024	
Montag 17.06.2024		Hähnchenbrust mit Geflügelsauce und BIO-Langkornreis dazu BIO-Erbsengemüse KH(45g), EW (23 g) Fett (4 g) und Kcal (311)	Veggie Nuggets a1,g,i mit Vegane Jus 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 18.06.2024		Chili sin Carne i,l (Kidneybohnen, Paprika, Mais, Linsen) mit BIO-Vollkornreis und Sour Cream g KH (46 g), EW (14 g) Fett (9g) und Kcal (321)	
Dessert		BIO-Joghurt g mit Apfelmark	
Mittwoch 19.06.2024		Pellkartoffeln aus BIO-Kartoffeln mit Rahmspinat g und Ei aus Bodenhaltung e KH(33 g), EW (14 g) Fett (13g) und Kcal (305)	
Dessert		Wassermelone	
Donnerstag 20.06.2024		Tomaten-Mozzarella-Strudel a1,a2,a3,g,k mit Pestosauce g,h4 und Blattsalat mit French dressing KH(56 g), EW (17 g) Fett (30g) und Kcal (562)	
Dessert		Vanillepudding g mit Roter Grütze	
Freitag 21.06.2024		Wildlachsfilet d in Senfsauce g mit BIO-Penne und Gurkensalat mit Essig und Öl j,l KH(32 g), EW (20 g) Fett (21g) und Kcal (388)	Kibbelinge vegan a1 in Senfsauce g mit BIO-Penne und Gurkensalat mit Essig und Öl j,l KH(44 g), EW (6 g) Fett (21g) und Kcal (389)
Dessert		Banane	

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/Phenylaliquelle), 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 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



Vegetarisch Menü



Vegan Menü



Menüs mit Rindfleisch



Menüs mit geflügel Fleisch



Menüs mit Fisch

