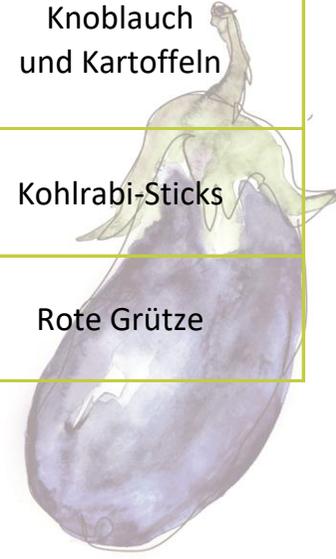
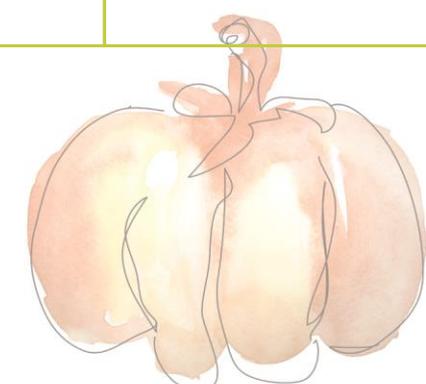
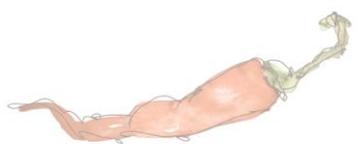
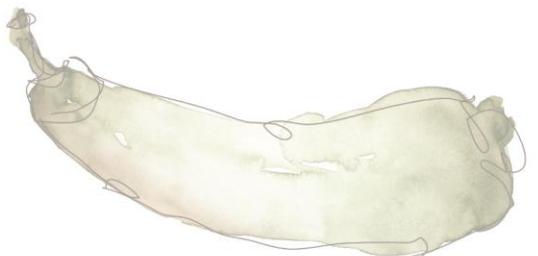
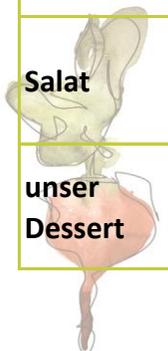


**DATUM: 03.03. bis 09.03.2025**

Woche: 10	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Gesund &amp; Lecker</b> 	Spaghetti <sup>Aa</sup> mit Buchweizen- Tomatensoße <sup>3,1</sup> 	Putenbrustgulasch (Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenmark <sup>3</sup> ), Möhren, Petersilienkartoffeln 	Bauernsuppe mit Sellerie, Möhren und Liebstöckel <sup>1</sup> dazu Vollkornbrot <small>Aa, Ab, Ac, Ad, K</small> 	Kartoffel-Gratin <sup>G</sup> dazu Blumenkohl und Brokkoli 	MSC-Wildlachsfilet <sup>D</sup> mit Erbsen Béchamelsoße <sup>G</sup> und Kartoffel 
<b>Leicht &amp; Lecker</b> 	Gemüsegulasch (Karotten, Zucchini, Kohlrabi) mit Kartoffeln	Schupfnudel <sup>Aa,C</sup> mit Sauerkraut <sup>3</sup>	Pasta <sup>Aa</sup> mit Tomatensoße <sup>3</sup> oder Schnittlauchsoße <sup>G</sup>	Anatolische Reispfanne dazu gebratenen Auberginen, Paprika, Zucchini und Champignons	Spitzkohl mit rote Linsen, Knoblauch und Kartoffeln
<b>Salat</b> 	Rote Beetesalat	Apfel-Möhrenrohkost	Eisberg-Tomatensalat	Gurkensalat	Kohlrabi-Sticks
<b>unser Dessert</b> 	Frisches Obst	Frisches Obst	Mandarinenjoghurt <sup>G</sup>	Frisches Obst	Rote Grütze



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

## LEGENDE ZUR DEKLARATION DER LEBENSMITTEL

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.

**Zusatzstoffe** ausschließlich Kartoffeln (Salzkartoffeln) und Nudeln (glutenfrei und nicht für Schupfnudeln, Glasnudeln, Lasagne und glutenfreie Nudeln) aus kontrolliert biologischem Anbau.

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

### Allergene

#### A Glutenhaltiges Getreide:

- Aa Weizen
- Ab Roggen
- Ac Gerste
- Ad Hafer
- Ae Dinkel
- Af Khorasan-Weizen
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch

#### H Schalenfrüchte:

- Ha Mandel
- Hb Haselnuss
- Hc Walnuss
- Hd Cashewnuss
- He Pecannuss
- Hf Paranuss
- Hg Pistazie
- Hh Macadamianuss/Queenslandnuss
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupine
- N Weichtiere



### Piktogramme



### Legende der Informationen

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten.

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.

