

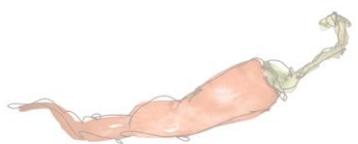
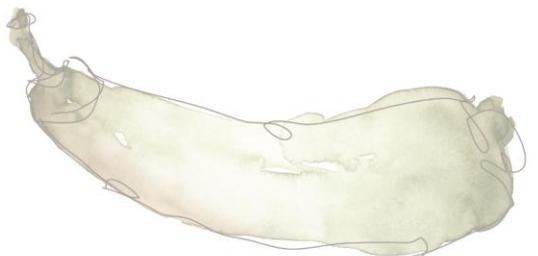
DATUM: 10.03. bis 16.03.2025

Woche: 11	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gesund & Lecker 	Pasta ^{Aa} mit Paprika- Gemüse in Tomatensoße ³ 	MSC-Backfisch ^{Aa,C,D} Remouladesoße ^G und Petersilienkartoffel 	Tomatensuppe mit Reis, Karotten, Sellerie und Lauch ^{3,I} dazu Vollkornbrot <small>Aa, Ab, Ac, Ad, K</small> 	Hähnchenbrustgulasch ³ mit Erbsen- Möhrengemüse und Vollkornnudel ^{Aa} 	Blumenkohl- frikadelle ^{Aa,C,G} mit Petersiliensoße ^G und Langkornreis 
Salat 	Knabber-Möhren mit Sesam ^K	Gurkensalat	Maissalat	Spinat-Salat	Thunfischsalat ^D
unser Dessert 	Frisches Obst	Frisches Obst	Vanillequark ^G	Frisches Obst	Aprikosenjoghurt ^G

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.

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

Wir verwenden ausschließlich Kartoffeln (Salzkartoffeln) und Nudeln (gilt nicht für Schupfnudeln, Glasnudeln, Lasagne und glutenfreie Nudeln) aus kontrolliert biologischem Anbau.



LEGENDE ZUR DEKLARATION DER LEBENSMITTEL



Zusatzstoffe

- 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

Geflügel		Rind		Lamm		Vegetarisch	
Fisch		Schwein		Wild		Vegan	

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.