
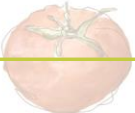
























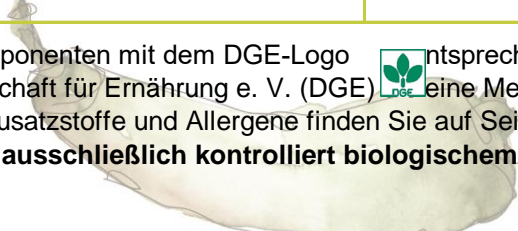

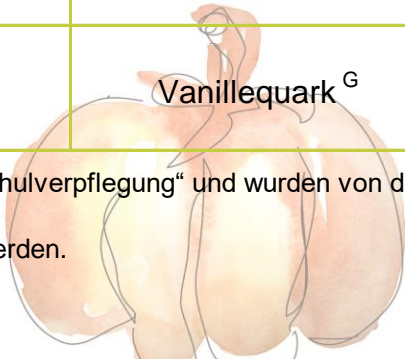






Woche 17	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Gesund &amp; Lecker</b>  	Tomatensuppe mit Sellerie <sup>l</sup> , Karotten, Lauch, Reis dazu Vollkornbrot <sup>Aa, Ab, Ac, Ad, K</sup> 	Ofenkartoffel Kräuterquark <sup>G</sup> , Brokkoli mit Mandelblättchen <sup>Ha</sup> 	Hähnchengulasch dazu Vollkornnudel <sup>Aa</sup> 	MSC-Wildlachsfilet <sup>D</sup> dazu Kohlrabi <sup>G</sup> und Kartoffel 	Asiatische Nudel-Gemüsepfanne <sup>Aa</sup> 
<b>Leicht &amp; Lecker</b> 	Kartoffelecken mit Zucchini-Tomatengemüse 	Paprikaschote <sup>Aa,C</sup> dazu Schnittlauchsoße <sup>G</sup> 	Mit Hirsebrei <sup>l,F</sup> und Gemüse gefüllte Zucchini 	Möhren <sup>G</sup> in Rahm dazu Kartoffeln 	Pizza <sup>Aa,F,G,I,Ha,Hb,3,1</sup> belegt mit Zucchini, Möhren und Sellerie Belag <sup>G,I</sup> 
<b>Pasta</b> 	Spirelli <sup>Aa</sup> mit Schnittlauchsoße <sup>G</sup> 	Penne <sup>Aa</sup> mit Carbonarasoße <sup>1,2,3/</sup> Spinatsoße <sup>G</sup> 	Farfalle <sup>Aa</sup> mit Tomatensoße <sup>3/</sup> Kräutersoße <sup>G</sup> 	Makkaroni <sup>Aa</sup> mit Käsesoße <sup>1,5 G/</sup> Tomatensoße 	Spirelli <sup>Aa</sup> mit Bolognese-Soße <sup>Aa,Ac,I,F/</sup> Käsesoße <sup>1,5G</sup> 
<b>Salat</b> 	Bulgursalat <sup>Aa</sup> 	Möhrenrohkost 	Linsensalat 	Gurkensalat 	Tomatensalat 
<b>unser Dessert</b> 	Frisches Obst 	Apfeljoghurt <sup>G</sup> 	Frisches Obst 	Vanillequark <sup>G</sup> 	Frisches Obst 

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

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

**Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:** Kartoffeln, Reis, Nudeln

# 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.