















Woche 43	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Gesund &amp; Lecker</b> 	Tomatensuppe mit Sellerie <sup>1</sup> , Karotten, Lauch, Reis dazu Vollkornbrot <sup>Aa, Ab, Ac, Ad, K</sup> 	Seelachsfilet <sup>D</sup> mit Blattspinat <sup>G</sup> dazu Kartoffel 	Ofenkartoffel Kräuterquark <sup>G</sup> , Brokkoli mit Mandelblättchen <sup>Ha</sup> 	<b>Kinder -Wunschessen</b> Spaghetti <sup>Aa</sup> mit Bolognese-Soße <sup>3, Aa, Ac, I, F</sup> 	Asiatische Nudel <sup>Aa</sup> -Gemüsepfanne (Erbsenschote, Karotte, Paprika, Zwiebel) 
<b>Leicht &amp; Lecker</b> 	Kichererbsen-Curry mit Spinat und Möhren dazu Bulgur <sup>Aa</sup>	Griechische Vollkornreispfanne dazu Auberginen, Zucchini und Tomaten	Kartoffelsuppe mit Möhren	Blumenkohl-Porreepfanne mit Kartoffel	Makkaroni <sup>Aa</sup> dazu frische Champignonsoße <sup>G</sup>
<b>Pasta</b>	Spirelli <sup>Aa</sup> mit Schnittlauchsoße <sup>G</sup> 		Farfalle <sup>Aa</sup> mit Tomatensoße <sup>3</sup> / Kräutersoße <sup>G</sup>		
<b>Salat</b> 	Bulgursalat <sup>Aa</sup>	Möhrenrohkost	Linsensalat	Gurkensalat	Tomatensalat
<b>unser Dessert</b> 	Frisches Obst	Apfeljoghurt <sup>G</sup>	Pflaumenkompott	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 

"[Dieses Foto](#)" von Unbekannter Autor

## 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.