


## Tor zur Welt

**DATUM: 28.10. bis 03.11.2024**

Woche: 44	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Gesund &amp; Lecker</b>  	Asiatische Nudel-Gemüsepfanne <sup>Aa</sup> (Erbsenschoten, Karotten, Paprika)  	Gemüsebällchen mit Erbsen und Tahina-Dip (Sesam mit Joghurt <sup>G</sup> ) und Bulgur <sup>Aa</sup>	Blumenkohl-frikadelle <sup>Aa,C,G</sup> und Tomaten-Naturreis	Ofenkartoffel Kräuterquark <sup>G</sup> dazu Brokkoli mit Mandelblättchen <sup>Ha</sup>	Tomatensuppe mit Nudeln <sup>Aa</sup> , Karotten, Sellerie und Lauch <sup>3,Aa,I</sup> dazu Vollkornbrot <sup>Ab, Ac, Ad, K</sup>  
<b>Leicht &amp; Lecker</b> 	Falafel <sup>Aa, Ac, Ad, C, I</sup> dazu Kräutersoße <sup>G</sup> und Salzkartoffeln  	MSC-Fischfilet <sup>D</sup> mit Erbsen Béchamelsoße <sup>G</sup> und Kartoffel 	Gnocchi <sup>C</sup> überbacken mit Gemüse ( Paprika, Möhren, Zucchini, Zwiebel, Knoblauch)  	Geflügelwurst-Gulasch <sup>2,3,8</sup> mit Paprika und Champignons dazu Nudeln <sup>Aa</sup> 	Kichererbsen-Curry mit Spinat und Möhren dazu Salzkartoffel  
<b>Salat</b>  	Eisbergsalat 	Gurkensalat	Linsensalat	Farmersalat (Sellerie, Möhre, Lauch in Joghurtdressing) <sup>I, G</sup>	Mais-Salat 
<b>unser Dessert</b>  	Frisches Obst	Quark <sup>G</sup> mit Zimt	Frisches Obst	Vanillequark <sup>G</sup>	Frisches Obst 

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.