
























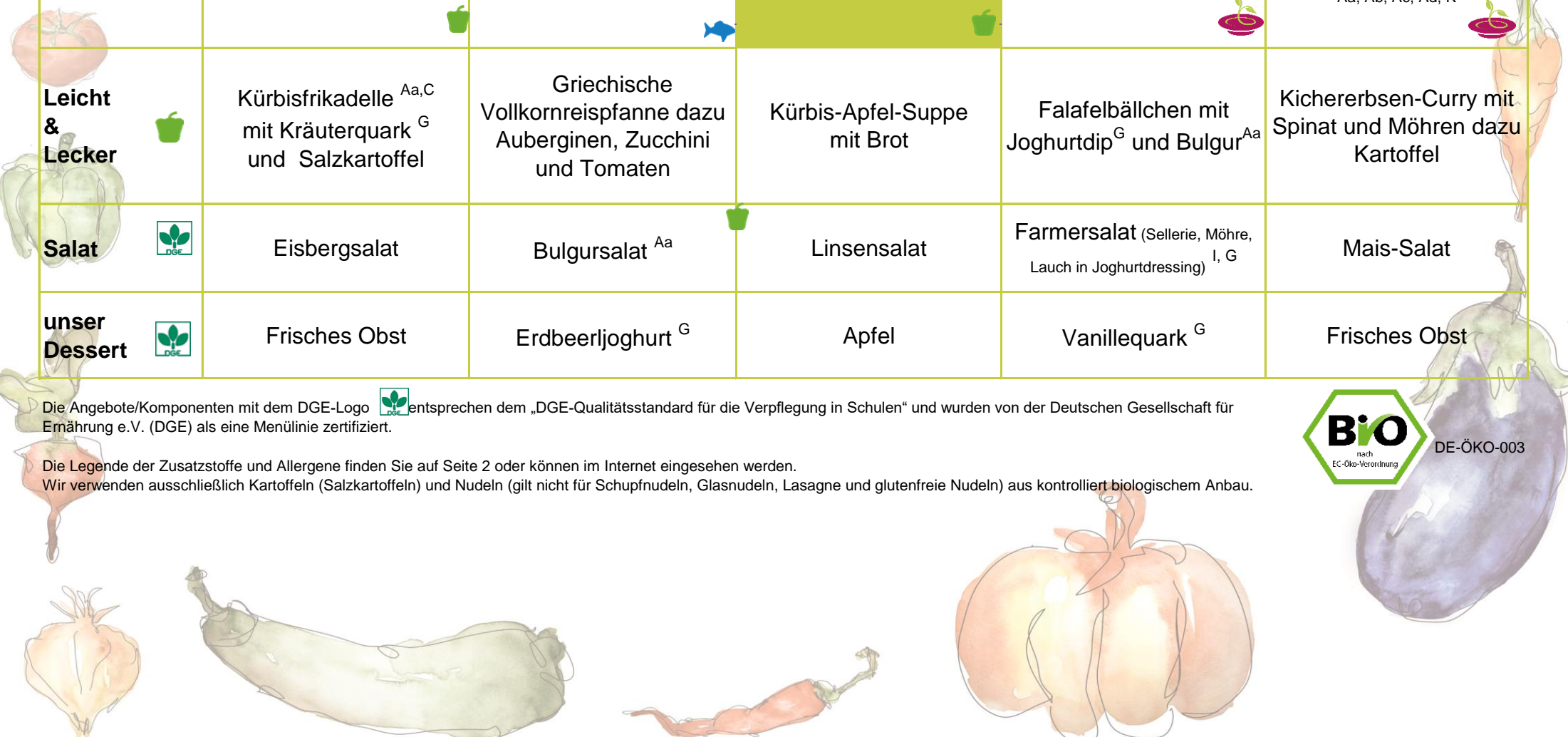


| Woche 38 | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|---|--|---|---|---|
| Gesund & Lecker  | Quinoa-Erbsen-Frikadelle ^{Aa,C,G} mit Petersiliensoße ^G und Reis  | MSC-Seelachs-frikadelle ^{Aa,C,G} Kaisergemüse ^G und Salzkartoffel  | Highlight-Tag Pfannkuchen ^{Aa,C,G} mit Apfelkompott  | Asiatische Nudel-Gemüsepfanne ^{Aa} (Erbsenschoten, Karotten, Paprika)  | Tomatensuppe mit Reis, Karotten, Sellerie und Lauch ^{3,Aa,I} dazu Vollkornbrot ^{Aa, Ab, Ac, Ad, K}  |
| Leicht & Lecker  | Kürbisfrikadelle ^{Aa,C} mit Kräuterquark ^G und Salzkartoffel  | Griechische Vollkornreispfanne dazu Auberginen, Zucchini und Tomaten  | Kürbis-Apfel-Suppe mit Brot  | Falafelbällchen mit Joghurdip ^G und Bulgur ^{Aa}  | Kichererbsen-Curry mit Spinat und Möhren dazu Kartoffel  |
| Salat  | Eisbergsalat  | Bulgursalat ^{Aa}  | Linsensalat  | Farmersalat (Sellerie, Möhre, Lauch in Joghurdressing) ^{I, G}  | Mais-Salat  |
| unser Dessert  | Frisches Obst  | Erdbeerjoghurt ^G  | Apfel  | Vanillequark ^G  | 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



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.