










Elisabeth-Lange-Schule

DATUM: 03.11. bis 09.11.2025

Woche: 45	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Gesund &amp; Lecker</b> 	Spaghetti <sup>Aa</sup> mit Buchweizen- Paprika - Tomatensoße <sup>3,1</sup> 	Putengulasch <sup>3</sup> mit Kürbis- Champignon Gemüse und Langkornreis 	Bauernsuppe mit Sellerie, Möhren und Liebstöckel <sup>1</sup> dazu Vollkornbrot Aa, Ab, Ac, Ad, K 	Kartoffel-Gratin <sup>G</sup> dazu Blumenkohl und Brokkoli 	MSC-Wildlachsfilet <sup>D</sup> mit Erbsen Béchamelsoße <sup>G</sup> und Vollkornnudel <sup>Aa</sup> 
<b>Leicht &amp; Lecker</b> 	Gemüsegulasch <sup>G</sup> (Karotten, Zucchini, Kohlrabi) mit Kartoffeln	Spitzkohl mit rote Linsen, Knoblauch und Langkornreis	<b>Wunschessen</b> Pfannkuchen <sup>Aa,C,G</sup> mit Apfelkompott	Anatolische Reispfanne dazu gebratenen Auberginen, Paprika, Zucchini und Champignons	Schupfnudel <sup>Aa,C</sup> mit Gemüseragout (Paprika, Möhren, Zucchini, Knoblauch, Zwiebel)
<b>Salat</b> 	Apfel-Möhrenrohkost	Rote-Beete <sup>3</sup> - Porree-Salat	Eisberg-Tomatensalat	Karotten-Kohlrabi-Salat	Gurkensalat <sup>3</sup>
<b>unser Dessert</b> 	Frisches Obst	Vanillequark <sup>G</sup>	Apfelkompott	Frisches Obst	Rote Grütze

Die Menülinie mit dem DGE-Logo  entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.(DGE) als Menülinie zertifiziert.

DE-ÖKO-003

**BIO**  
nach  
EU-Öko-Verordnung

# 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 Glutenthaltiges 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.