

| KW 18 | | Dein Speiseplan Vom 29. April bis 03 Mai 2024 | |
|---------------------------------|---|---|--|
| Montag 29.04.2024 | Vegetarische Bratlinge ^{a1,c} mit Kräuter-Dip ^g und Petersilienkartoffeln aus BIO-Kartoffeln dazu Kohlrabirahmgemüse aus BIO-Kohlrabi ^g KH(33g), EW (14 g) Fett (13g) und Kcal (305)  | | |
| Dessert | Mini Berliner gefüllt mit Himbeer-Johannisbeer ^{a1,c,g} | | |
| Dienstag 30.04.2024 |  | Chili sin Carne ^{i,j} (Kidneybohnen, Paprika, Mais, Linsen) mit BIO-Vollkornreis und Sour Cream ^g KH (46 g), EW (14 g) Fett (9g) und Kcal (321)  | |
| Dessert | Schokopudding ^g | | |
| Mittwoch 01.05.2024 | Feiertag (Tag der Arbeit) Geschlossen | | |
| Donnerstag 02.05.2024 | "Döner nach Türkisch Art" Puten-Döner-Teller ⁵ mit Ketchup ⁱ & Mayonnaise ^{c,j} und Pommes Frites dazu Türkischer Krautsalat ⁵ KH(61g), EW (18 g) Fett (28 g) und Kcal (576)  | "Veggie Döner nach Türkisch Art" Veggie Kebab-Teller ^f mit Ketchup ⁱ & Mayonnaise ^{c,j} und Pommes Crinkle dazu Türkischer Krautsalat ⁵ KH(61g), EW (18 g) Fett (28 g) und Kcal (576)  | |
| Dessert | Reiswaffel mit Marmelade | | |
| Freitag 03.05.2024 | "American Hot Dogs" Geflügel-Hot-Dog in Hot Dog Brötchen ^{a1} mit Ketchup ⁱ , Senf ^j Röstzwiebeln und saure Gurkenschnitzel dazu Country Steak Wedges KH(70g), EW (17 g) Fett (29 g) und Kcal (612)  | Veggie Würstchen ^{a1,a4} in Hot Dog Brötchen ^{a1} mit Ketchup ⁱ und Senf ^j , Röstzwiebeln und saure Gurkenschnitzel dazu Country Steak Wedges KH(70g), EW (17 g) Fett (29 g) und Kcal (612)  | |
| Dessert | Blechkuchen mit Apfel und Streusel ^{a1,c,g} | | |

Änderungen bleiben vorbehalten "Guten Appetit !"

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff, 3 gepökelt, 4 Nitrat, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 geschwefelt, 8 geschwärzt, 9 gewachst, 10 mit Phosphat, 11 mit Süßungsmitteln, [d.h. 11a (Saccharin), 11b (Cyclamat), 11c (Aspartam/Phenylalaninquelle), 11d (Acesulfam)] 12 gentechnisch verändert

Allergenkennzeichnung:

a Glutenhaltiges Getreide [d.h. a1 (Weizen), a2 (Roggen), a3 (Gerste), a4 (Hafer), a5 (Dinkel)] sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | b Krebstiere und Krebserzeugnisse | c Eier und Eiererzeugnisse | d Fisch und Fischerzeugnisse | e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | f Soja und Sojaerzeugnisse | g Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose) | h Schalenfrüchte [d.h. h1 (Mandel), h2 (Haselnuss), h3 (Walnuss), h4 (Kaschnuss), h5 (Pecannuss), h6 (Paranuss), h7 (Pistazie), h8 (Macadamianuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse] | i Sellerie und Sellerieerzeugnisse | j Senf und Senferzeugnisse | k Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | l Schwefeldioxid und Sulfide (bei einer Konzentration von min. 10 mg/kg oder Liter) | m Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse | n Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtierzeugnisse



Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Daumen erkennbar



Zertifiziert und kontrolliert durch DE-ÖKO-007
 Kontrollnummer: DE-HE-007-17047-B



Menüs mit Rindfleisch



Menüs mit geflügelfleisch



Menüs mit Fisch



Vegetarisch Menü

Vegan Menü

