


# SPEISEPLAN KW 11

	Montag, 11.03.24	Dienstag, 12.03.24	Mittwoch, 13.03.24	Donnerstag, 14.03.24	Freitag, 15.03.24
  DGE-zertifiziertes Hauptmenü	Würstchengulasch (mit gebratenen Geflügel-Wiener Würstchen (4,6,20,25,26), dazu Nudeln (13) ↓ Salat der Saison (18,21)	Kichererbsen in einer fruchtigen Tomatensauce, dazu unser hausgebackenes Kastenbrot (13)	Curry-Gemüse-Rahm (Brokkoli, Paprika, Möhren) (18, 20), dazu Vollkornreis	Gemüsesuppe mit Sternchennudeln (13, 20)  Quark-Grieß-Auflauf mit Äpfeln mit und einer Zimt-Zucker-Kruste (13,18)	Gnocchi in Paprika-Tomaten-Sauce (13,18) ↓ Salat der Saison (18,21)
	Frisches Obst	Zitronen-Buttermilch (18)	Vanillequarkcreme (18)	Frisches Obst	Kirsch-Joghurtcreme (18)
Alternative zur DGE-zertifizierten Hauptspeise	Veggie-Würstchengulasch (mit gebratenen Veggie- Würstchen) (16), dazu Röhrennudeln (13) ↓ Möhren-Weißkohl-Salat		Curry-Gemüse-Rahm (Brokkoli, Paprika, Möhren) (18, 20), dazu Langkornreis		



Das Menü mit dem DGE-Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für Schulverpflegung" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zertifiziert.

Zusatzstoffe : 1. mit Geschmacksverstärker 2. mit Farbstoff 3. mit Konservierungsstoff 4. mit Natriumpökelsalz 5. mit Nitrat 6. mit Antioxidationsmittel 7. geschwärzt 8. geschwefelt 9. gewachst 10. mit Phosphat 11. mit Süßungsmitteln 12. enthält eine Phenylalaninquelle Allergene: 13. glutenhaltig Weizen 13 b. glutenhaltig Roggen 13 c. glutenhaltig Hafer 13 d. glutenhaltig Dinkel 13 e. Kamut 14. Krebstiere 15. Fisch 16. Eier 17. Soja 18. Milch und Lactose 19. Schalenfrüchte (Hasel-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnüsse sowie Mandeln und Pistazien) und Erdnüsse 20. Sellerie 21. Senf 22. Sesamsamen 23. Schwefeldioxid und Sulfid 24. Schweinefleisch 25. Rindfleisch 26. Geflügel 27. halbfertiges oder fertiges Kartoffelprodukt 28. frisches, hausgemachtes/naturbelassenes Kartoffelprodukt 29. Vegan

