



# SPEISEPLAN KW 12

	Montag, 18.03.24	Dienstag, 19.03.24	Mittwoch, 20.03.24	Donnerstag, 21.03.24	Freitag, 22.03.24
 DGE-zertifiziertes Hauptmenü	Kartoffel-Blumenkohl-Gratin (18), dazu Salat der Saison (18,21)	Bunter Bulgur-Salat (Kidneybohnen, Paprika, Tomate, Mais und Gurke) ↓ Geflügel-Fleischbällchen (13,16,18,26)	Käse-Soße (13,18) dazu Spirelli (13) ↓ Salat der Saison (18,21)	Tandoori-Tomatensose mit Borlotti-Bohnen (Tomaten, Paprika, Blattspinat) (18) Vollkornreis	Wir wünschen Euch schöne und Ferien!  Eure Kichererbsen 
	Frisches Obst	Mango-Quarkcreme (18)	Multivitamin-Trinkjoghurt (18)	Frisches Obst	
Alternative zur DGE-zertifizierten Hauptspeise				Tandoori-Tomatensose mit Borlotti-Bohnen (Tomaten, Paprika, Blattspinat) (18) 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 Nitritpökelsalz 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 Queenstandnüsse sowie Mandeln und Pistazien) und Erdnüsse 20. Sellerie 21. Senf 22. Sesamsamen 23. Schwefeldioxid und Sulfit 24. Schweinefleisch 25. Rindfleisch 26. Geflügel 27. halbfertiges oder fertiges Kartoffelprodukt 28. frisches, hausgemachtes/naturbelassenes Kartoffelprodukt 29. Vegan

