


SPEISEPLAN KW 17

	Montag, 22.04.24	Dienstag, 23.04.24	Mittwoch, 24.04.24	Donnerstag, 25.04.24	Freitag, 26.04.24
 DGE-zertifiziertes Hauptmenü	Sauce Pomodoro (eine fruchtige Tomatensauce) (18) dazu Spirelli (13) & Salat der Saison (18,21)	Gemüse (Erbsen, Paprika, Möhren) und Geflügel- Fleischklößchen (13,16,18,20,21,26) in Rahmsauce (13,18), dazu Bio-Langkornreis	Möhren-Linsen-Topf (cremig püriert, aus Karotten, Sellerie, Pastinaken und gelben Linsen) (18,20), dazu unser hausgebackenes Knusperbrot (13)	Tomatensuppe mit Knuspercroutons (13,18) Griesbrei (13,18) mit Zimtucker und Apfelmus	Gebackene Kartoffelspalten mit Kräuterquark (18), Salat der Saison (18,21)
	Vanillemilch (18)	Frisches Obst	Schoko-Bananen-Kuchen (13,17)	-	Frisches Obst
Alternative zur DGE-zertifizierten Hauptspeise		Buntes Gemüse (Erbsen, Paprika, Möhren) und Veggie-Bällchen (13,16,26) in Rahmsauce (13,18), dazu Bio-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 Queenstandnüsse 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