




KW 26		Dein Speiseplan Vom 24. Juni bis 28. Juni 2024		
Montag 24.06.2024	Vegetarische Bratlinge ^{a1,c} mit Kräuter-Dip ^g und Petersilienkartoffeln aus BIO-Kartoffeln dazu Karottengemüse ^g KH(33 g), EW (14 g) Fett (13g) und Kcal (305)			
Dessert	Smoothie			
Dienstag 25.06.2024	Kartoffel-Gemüse-Suppe ^{i,j} und Mehrkornbrötchen ^{a1,a2,a3,a4,k} KH(49g), EW (13g) Fett (9 g) und Kcal (329)			
Dessert	Schokopudding ^g			
Mittwoch 26.06.2024	'Chinesische Frühlingsrollen' vegetarische Frühlingsrolle ^{a1,f,i} mit Süß-Saure-Sauce ^{a1,f,i} und Wokgemüse-Reis ⁱ KH(48g), EW (13g) Fett (28 g) und Kcal (496)			
Dessert	Donut ^{1,2,11c} ^{a1,f,g}			
Donnerstag 27.06.2024	"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 ⁱ mit Ketchup ⁱ & Mayonnaise ^{c,j} und Pommes Frites dazu Türkischer Krautsalat ⁵ KH(61g), EW (18 g) Fett (28 g) und Kcal (576)	
Dessert	Reiswaffel mit Marmelade			
Freitag 28.06.2024	"American Hot Dogs" Geflügel-Hot-Dog in Hot Dog Brötchen ^{a1} mit Ketchup ⁱ , Senf ^j Röstzwiebeln ^{a1} und saure Gurkenschnitzel dazu Country Steak Wedges KH(70g), EW (17 g) Fett (29 g) und Kcal (612)		"Veggie Hot Dogs" Veggie Würstchen ^{a1,a4} in Hot Dog Brötchen ^{a1} mit Ketchup ⁱ und Senf ^j Röstzwiebeln ^{a1} und saure Gurkenschnitzel dazu Country Steak Wedges KH(70g), EW (17 g) Fett (29 g) und Kcal (612)	
Dessert	BIO-Joghurt mit Erdbeeren ^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 (Kaschunuss), h5 (Pecannuss), h6 (Paranuss), h7 (Pistazie), h8 (Macadamianuss)] sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | i Sellerie und Sellerieerzeugnisse | j Senf und Senferzeugnisse | k Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse | 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



Vegetarisch Menü



Vegan Menü



Menüs mit Rindfleisch



Menüs mit geflügel Fleisch



Menüs mit Fisch