















für die Woche vom 18.07. - 22.07.2022 (29. Woche)

Wir wünschen allen Schülern und Lehrern erholsame Sommerferien!

	Menü 1 ohne Schwein	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 die Alternative	Menü 4 Renner der Woche	Menü 5 Salat der Woche	Menü 6 Rohkostsalat-Beilage*				
Montag	Veg. Linseneintopf mit verschiedenem Gemüse und Kartoffelwürfel, dazu 1 Brötchen Obsta A1,F,I	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Sauce Hollandaise, dazu Petersilienkartoffeln.  Obsta A1,A3,C,G,I	Schaschlikgulasch  Schweinegulasch mit Speckwürfeln ₃ und Paprikawürfeln in würziger Tomatensauce, dazu Makkaroni Obsta A1,F,I	Montag - Freitag Salamipizza  mit Tomatensauce, Rindersalami und Gouda ₁₊₂ überbacken Dessert Mo, Di und Do. wie Menü bis 1 - 3 A1,G	Montag - Freitag Fitness-Salat  Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu italienisches Dressing C,G,I,J	Kohlrabisticks				
Dienstag	Gegrillte Hähnchenkeule mit Kartoffelsalat (kalt) und Ketchup  Quark mit Waldbeeren (G) C,J	Vollkornspaghetti mit fruchtig-mediterraner Gemüsebolognese (Tomate, Zucchini, Aubergine, Paprika) Quark mit Waldbeeren (G) A1,F,G,I	Bockwürstchen _{4,6}  mit Mischgemüse (Erbsen u. Möhren), dazu Kartoffelsalat (kalt) Quark mit Waldbeeren (G) A1,C,G,I,J			Mittwoch	Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)	Paprikasticks gelb		
Mittwoch	Spaghetti Bolognese Hackfleischsauce vom Rind mit Tomatenwürfeln und Oregano, dazu geriebener Hartkäse _{1,2}  A1,F,G,I	Bunte Kartoffelsuppe ₍₆₎  mit feinem Gemüse (Karotten, Porree, Sellerie, Zwiebeln) A1,I,J	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott A1,G						Donnerstag	Radieschen
Donnerstag	Hähnchenbrustfilet  mit Geflügelsauce, dazu Rotkohlgemüse ₄ und Kartoffelpüree Obsta A1,C,G,I,J	Provenzalische Kartoffeln ₍₆₎ mit Kräuterquark Obsta A1,C,G,J	Berner Pfanne  Geschnitzeltes mit Käse _{1,2} , Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Spätzle  Obsta A1,F,G,I							
Freitag	Geflügelbratwurst ₍₂₊₇₎  mit Sauce, dazu Lauchrahmgemüse und Kartoffelpüree A1,G,I	Maultaschen mit Gemüsefüllung (Karotten, Spinat, Erbsen), dazu rahmige Tomaten-Basilikumsauce A1,C,G,I	Paniertes Seelachsfilet  mit Remouladensauce ₂₊₄ , dazu Salzkartoffeln ₆ und Wachsbrechbohnsalat A1,C,D,F,G,I,J							

EU-Zulassungs-Nr. HE 30376

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Allergene: Gluten: A1=Weizen; A2=Roggen; A3=Gerste; A4=Hafer; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Laktose; Schalenfrüchte: H1=Mandeln; H2=Haselnüsse; H3=Walnüsse; H4=Cashewnüsse; H5=Pekannüsse; H6=Paranüsse; H7=Pistazien; H8=Macadamianüsse; H9=Queenslandnüsse; I=Sellerie; J=Senf; K=Sesam; L=Schwefeldioxid; M=Lupinen; N=Weichtiere

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Nitritpökelsalz; 4=mit Süßungsmittel; 5=kann Gräten enthalten; 6=mit Antioxidationsmittel; 7=mit Phosphat; 8=gewachst; 9=Formfleisch

* Mindestabnahmemenge 10 Portionen, nicht in Einzelportionen lieferbar (à 40 g/Portion)

Änderungen vorbehalten