

840

Änderungen vorbehalten! Markierungen im Speiseplan: = bio = DGE = vegan

Der Preis für ein Mittagessen beträgt 3,25 € für Grundschüler / innen und besteht aus:
1 Hauptspeise (Menü A, B, oder C) + 1 Nebenspeise (Fit oder Fun Buffet)

Tag	Datum	Menü A immer aus der Region	Allergene Komponenten	Menü B immer ohne Schweinefleisch	Allergene Komponenten	Fit Buffet Allergene Komponenten
Montag	29.	Kräuterquark Schnittlauch Salzkartoffeln				FIT & FUN BUFFET
Dienstag	01.	Hühnerfrikassée Mischgemüse Reis	a g G VB VB	Kohlrabi, gedünstet, Petersiliensoße Salzkartoffeln	VB a g V VB	Vanillepudding Schokostreusel
Mittwoch	02.	Spätzle Käsesoße Röstzwiebeln			a c V a g V a V	Joghurt mit frischen Früchten
Donnerstag	03.	Chicken-Drumsticks Ketchupsoße Gemüserais	a G a j V VB	Weißkohleintopf Mehrkornbrot	VB a VB	FIT & FUN BUFFET
Freitag	04.	Nudelpfanne Sommergemüse Kräutersoße			a VB VB a g V	Frischei-Waffel
Montag	07.	Tomatensuppe Hörnchennudeln Brötchen			a VB a VB a V	Fruchtcocktail
Dienstag	08.	Rinderhacksoße Spaghetti	a R a VB	Veg. Paprikaschote Tomatensoße Kartoffelbrei	a g V a V g VB	FIT & FUN BUFFET
Mittwoch	09.	Eierkuchen Beerensauce, warm			a c V g V a V	Gemüsesüppchen
Donnerstag	10.	Bratwurst Bratensoße Sauerkraut Salzkartoffeln	a b j G a V VB VB	Veg. Gyros-Pfanne Zucchini, Mais, Paprika Tzatziki Kartoffelecken	f VB VB g V V	FIT & FUN BUFFET
Freitag	11.	Tomaten-Fruchtsoße Spaghetti geriebener Gouda			a V a VB g V	Pflaumenkompott
Montag	14.	Falafel Soße Gemüserais			f V a V VB	kleiner Gemüsesalat
Dienstag	15.	Hähnchenschenkel Bratensoße Rotkohl Salzkartoffeln	G a V a VB VB	Wirsingkohleintopf 1/2 Fladenbrot	VB a V	FIT & FUN BUFFET
Mittwoch	16.	Seelachswürfel Tomaten-Kräutersoße Penne	a d F a V a VB	Bohnenragout Paprika Kräuterbulgur	VB VB a V	Honigmelone
Donnerstag	17.	Geflügel-Nuggets Chilisoße Süßmais Reis	a G a f V VB VB	Broccoli Käsesoße Salzkartoffeln	VB a g V VB	Joghurt mit Müsli
Freitag	18.	Backfisch (Seelachs) Kräutersoße Kohlrabi Vollkornreis	a d F a g V V V	Käse-Kräuter-Soße bunte Nudeln	a g V a V	Weißkraut-salat

Tag	Datum	Menü A immer aus der Region	Allergene Komponenten	Menü B immer ohne Schweinefleisch	Allergene Komponenten	Fit Buffet Allergene Komponenten	
Montag	21.	Spiegelei Spinat Salzkartoffeln			c V a g V V	Gurkenstück	
Dienstag	22.	Lunchpakete					
Mittwoch	23.	Kartoffelpuffer Apfelmus			a g V c V	Gemüsesalat	
Donnerstag	24.	Lunchpakete					
Freitag	25.						
Montag	28.						
Dienstag	29.	Lunchpakete					
Mittwoch	30.	Kartoffelsuppe Vollkornbrot			a i V a V	Quark mit Honig	
Donnerstag	31.	Lunchpakete					

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff	3 mit Antioxidationsmittel	8 mit Phosphat				
Allergen-Kennzeichnung						
a glutenhaltige Getreide (-Erzeugnisse)	c Eier (-Erzeugnisse)	d Fisch (-Erzeugnisse)	e Erdnüsse (-Erzeugnisse)	f Soja (-Erzeugnisse)	g Milch (- Erzeugnisse, einschl. Laktose)	
h Schalenfrüchte	i Sellerie (-Erzeugnisse)	j Senf (-Erzeugnisse)	k Sesam (-Erzeugnisse)	l Schwefeldioxid u. Sulfit >10 mg /kg/l	m Lupinen (-Erzeugnisse)	
Lebensmittelinhaltsstoffe						
EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln						
F Fisch	G Geflügel	L Lamm	R Rindfleisch	S Schweinefleisch	B = BIO	V vegetarisch