Menükarte

Schulen

13. Woche

vom 25.03.2024 bis 31.03.2024





Bestellannahme

2 06221 – 84 83 82

DE BW 38006 EG

DE-ÖKO-007

Absender: Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet **Freitag** Montag Dienstag Mittwoch **Donnerstag** Kd-Nr.: 25.3.2024 26.3.2024 27.3.2024 28.3.2024 29.3.2024 Frikadelle (Geflügel) in Soße mit Hühnerfrikassee mit Erbsen und Bio-Spaghetti Carbonara (Pute), Fischnuggets (Seelachs) mit Blumenkohlgemüse und Bio-Bio-Reis dazu Blattsalat mit Tomatenketchup und Kartoffeln, Kartoffelpüree Limettidressing dazu Kirschtomaten a1, h, 5, l, t, u a1, 5, I 0, 1, 3,a1, 5, l, t a1, i, u Gemüseeintopf (Erbsen. Mediterranes Gemüse mit Bulgur Broccoli-Linsencurry mit Bio-Kartoffelgratin mit Blattsalat und Bohnen, Sellerie, Karotte) mit und Schafskäse Reis, dazu Blattsalat mit Limettidressina Fun Menu Brötchen Limettidressing a1, a2, a3, t a1. 5. l. u a1, 5, l, u Pasta mit Bolognese Pasta mit Bolognese Pasta mit Bolognese Spaghetti mit Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, (Rind/Geflügel) mit Reibekäse. (Rind/Geflügel) und Reibekäse. dazu Blattsalat mit dazu Blattsalat mit dazu Blattsalat mit dazu Kirschtomaten Limettidressing Limettidressing Limettidressing 0. 3.a1. 5. I 0, 3,a1, 5, I 0, 3,a1, 5, I 0. 3.a1. 5. I Salatbowl "Cocktail" (Mischsalat, Salatbowl "Italia" mit Oliven Salatbowl "Art des Hauses" Salatbowl "Chef" (Mischsalat, Zucchini, Paprika, Rettich, Mais, Weißkohl, Karotten, Tomaten, (Mischsalat, Radicchio, Tomaten, (Mischsalat, Karotten, Rettich, Schnittlauch) mit Limettidressing Paprika, Ei, Schnittlauch) mit Karotten, Gurken, Oliven, Gurken, Petersilie, Tomaten) mit und Brötchen Limettidressing und Brötchen Basilikum) mit Limettidressing Limettidressing und Brötchen und Brötchen 0. 1. 9. 10.a1. a2. a3 a1. a2. a3 a1. a2. a3. h a1, a2, a3

Leckeres

	Zusätzlic	h bestellbar		
Klare Hühnerkraftbrühe mit	Zucchinirahmsuppe	Zwiebelsuppe	Curryrahmsuppe	
a1, h	a1, 5, I	u	a1, 5, I, u	
Frisches Obst der Saison	Schokopudding	Erdbeerjoghurt 👷	Frisches Obst der Saison	
	5, 1	5, I		
Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3l	Mineralwasser 0,3l	

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

047 Der Betrieb untersteht der freiwilligen Kontrolle eines staatl. geprüften Lebensmittelchemikers. Zusatzstoffe/Allergene: 0 - mit Farbstoff, 1 - mit Konservierungsstoff, 2 - mit Geschmacksverstärker, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Phosphat, 5 - mit Milcheiweiß, 6 -coffeinhaltig, 7 -mit Süßungsmittel, 8 -mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 9 -geschwefelt, 10 -geschwefelt, 12 -bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt, 13 -enth. eine Phenylalaninquelle(Aspartam), 14 -chininhaltig, a1 - enth. Weizen, a2 -enth.Roggen, a3 -enth.Gerste, a4 -enth.Hafer, a5-enth.Dinkel, a6-enth.Kamut, g -enth.Kerbstiere, h -enth.Ei, i -enth.Fisch, j -enth.Erdnüsse, k -enth.Soja (gen-tech-frei), I -enth. Milch einschl. Laktose, m1 -enth.Mandeln, m2 -enth.Haselnüsse, m3-enth.Walnüsse m4 -enth.Cashewnüsse, m5 -enth.Pecannüsse, m6 -enth.Paranüsse, m7 -enth.Pistazien, m8 -enth.Macadamianüsse, t -enth.Senf, v -enth.Sesam, w -enth.Schwefeldioxid/Sulfite, x -enth.Lupinen, v -enth.Lupinen,