









für die Schulen in Maikammer

KW 21 | 23.05. bis 27.05.2022

Die Menü-Linie 1 (mit Dessert) entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Diese wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem

DGE-Logo  ausgezeichnet.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 <i>DGE-Linie</i>	Gemüsefrikadellchen Kartoffelstampf Murmelmöhren in Sahnesoße G,W,E M G,W,M kJ: 1067 kcal: 254,9	veg. Steak Paprikasoße Naturreis (BIO) Eisbergsalat Joghurtdressing G,W,H,E,M,4 M,Sr  M,Sw,3 kJ: 1482 kcal: 354,1	Gemüsesuppe (Karotte, Erbse, Sellerie) mit Hähnchen mit Buchstabennudeln Körnerbrötchen Sr G,W,E G,W,R,Ge,H,Ss kJ: 1660 kcal: 396,7	Feiertag: Christi Himmelfahrt kJ: 0 kcal: 0,0	Linsen-Lasagne Karotten-Apple-Salat G,W,E,M,Sr Sw,3 kJ: 1829 kcal: 437,0
Menü 2 <i>bunt gemixte Alternative</i>	Geflügel-Nürnberger Kartoffelstampf Murmelmöhren in Sahnesoße   3,4 M G,W,M kJ: 1332 kcal: 318,5	Griechisches Hirtenröllchen (Rind) Paprikasoße Naturreis (BIO) Eisbergsalat Joghurtdressing  E,M M,Sr  M,Sw,3 kJ: 1637 kcal: 391,3	Gemüsesuppe (Karotte, Erbse, Sellerie) mit Buchstabennudeln Körnerbrötchen Sr G,W,E G,W,R,Ge,H,Ss kJ: 1487 kcal: 355,4		Lasagne (Rind) Karotten-Apple-Salat  G,W,E,M,Sr Sw,3 kJ: 1817 kcal: 434,3
Menü 3 <i>glutenfrei lactosefrei</i>	°Geflügel-Nürnberger °Kartoffelstampf °Sahnemöhren °Alpro Soja Schoko   3,4 M M S kJ: 2183 kcal: 521,7	°Risoleekartoffeln °Zaziki-L °Eisbergsalat °Joghurtdressing °Frischobst M M,Sw,3 kJ: 1505 kcal: 359,8	°Penne °Tomatenrahmsauce °Gurkenrohkost-Scheiben °Alpro Soja Vanille M,Sr S,1 kJ: 2804 kcal: 670,3		°Fusilli °Rote Linsen - Bolognese °Karotten-Apple-Salat °Frischobst Sr Sw,3 kJ: 3219 kcal: 769,4
Dessert	Mandelquark M,Schf,H1 kJ: 394 kcal: 94,2	Frischobst kJ: 204 kcal: 48,8	Vanillejoghurt M kJ: 208 kcal: 49,6		Frischobst kJ: 204 kcal: 48,8

Guten Appetit!

Allergene: E enthält Eier | Er enthält Erdnuss | F enthält Fisch | G Glutenhaltiges Getreide | W enthält Weizen | R enthält Roggen | Ge enthält Gerste | H enthält Hafer | D enthält Dinkel | Kh/Ka enthält Khorasan/Kamut | K enthält Krebstiere | Lu enthält Lupine | M enthält Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose L*) | S enthält Soja | Schf Schalenfrüchte/Nüsse | H1 enthält Mandel | H2 enthält Haselnuss | H3 enthält Walnuss | H4 enthält Kaschunuss | H5 enthält Pecannuss | H6 enthält Paranuss | H7 enthält Pistazie | H8 enthält Macadamianuss | H9 enthält Queenslandnuss | Sf enthält Senf | Sr enthält Sellerie | Ss enthält Sesam | Sw enthält Schwefeldioxid und Sulfite | We enthält Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Phosphat | 5 mit Süßungsmittel | 6 mit Geschmacksverstärker | 7 geschwärzt | 8 geschwefelt | 9 mit Nitritpökelsalz | 10 gewachst
Nährwertangaben: kcal Kilokalorien | kJ Kilojoule

* in der gluten- & lactosefreien Menülinie verwenden wir selbstverständlich ausschließlich lactosefreie Milch!