

für die Schulen in Maikammer

KW 22 | 30.05. bis 03.06.2022

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 | Veggie tag | Freitag |
|--|---|---|--|---|--|
| Menü 1 DGE-Linie | Tortellini Ricotta-Spinat Tomatensoße Konfettisalat (Mais/Erbsen/Paprika) | Fischstäbchen (Seelachs) Salzkartoffeln Erbsen - Karotten a la Creme | Lahmacun "türkische Pizza" (Rind) Salat für Lahmacun (Eisb.salat, Mais, Gurke, Tomate) Minz-Joghurt-Soße | Vollkornspaghetti (BIO) Tomatenpesto Gurkensalat | 'Ofenkartoffeln Zaziki Eisb.salat & Karotte, Kidney Vinaigrette |
| | G,W,M Sr Sf,Sw,8 | G,W,F G,W,M | G,W,S M | G,W M,Schf,H1 | M Sf,Sw,8 |
| | kJ: 2394 kcal: 572,2 | kJ: 1320 kcal: 315,6 | kJ: 2412 kcal: 576,6 | kJ: 1237 kcal: 295,6 | kJ: 1336 kcal: 319,4 |
| Menü 2 bunt gemixte Alternative | Tortellini Carne (Rind) Tomatensoße Konfettisalat (Mais/Erbsen/Paprika) | Rührei Salzkartoffeln Erbsen - Karotten a la Creme | Falafelbällchen Minz-Joghurt-Soße Türkischer Reis (mit Bio-Parboiled Reis) Eisbergsalat Rahmdressing | Pfannkuchen Apfelmus Zimtucker Gurkenrohkost-Scheiben | Geflügel-Cevapcici Zaziki Ofenkartoffeln Eisb.salat & Karotte, Kidney Vinaigrette |
| | G,W Sr Sf,Sw,8 | E,M G,W,M | G,W M G,W,E,M M | G,W,E,M M | G,W,E,Sr,Sf M Sf,Sw,8 |
| | kJ: 2354 kcal: 562,5 | kJ: 1402 kcal: 335,1 | kJ: 2077 kcal: 496,4 | kJ: 1531 kcal: 365,9 | kJ: 1919 kcal: 458,6 |
| Menü 3 glutenfrei lactosefrei | °Spaghetti °Tomatensoße °Konfettisalat °Fruchtjoghurt | °Seelachs (natur) °Salzkartoffeln °Sahnemöhrchen °Frischobst | °Lahmacun (türkische Pizza - Rind) °Salat für Lahmacun (Eisb.salat, Mais, Gurke) °Joghurdressing °Alpro Soja Schoko | °Spaghetti °Tomatenpesto °Gurkensalat °Frischobst | °Ofenkartoffeln °Zaziki-L °Eisb.salat & Karotte, Kidney °Vinaigrette °Alpro Soja Vanille |
| | Sr Sf,Sw,8 M | F,Sr M | S M S | Schf,H1 | M Sf,Sw,8 S,1 |
| | kJ: 2875 kcal: 687,2 | kJ: 1304 kcal: 311,5 | kJ: 3586 kcal: 857,0 | kJ: 2627 kcal: 627,8 | kJ: 2082 kcal: 497,7 |
| Dessert | Zitronenjoghurt | Frischobst | Schokoladenpudding | Frischobst | Kirschquark Schokostreusel |
| | M,3 | | M | | M S |
| | kJ: 208 kcal: 49,7 | kJ: 204 kcal: 48,8 | kJ: 278 kcal: 66,4 | kJ: 204 kcal: 48,8 | kJ: 368 kcal: 87,8 |

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!