














# für die Schulen in Maikammer

KW 27 | 04.07. bis 08.07.2022

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
<b>Menü 1</b> <i>DGE-Linie</i>	<b>Vollkorn-Fusilli (BIO)</b>  G,W <b>Tomatenrahmsauce</b> M,Sr <b>Reibekäse</b> M <b>Karottensalat</b>	<b>Linsensuppe mit Murmelöhren</b> Sr <b>Weizenbrötchen</b> G,W	<b>Lachs-Sahnesoße</b>  G,W,F,M <b>Fusilli Tricolore (BIO)</b>  G,W <b>Eisbergsalat</b> <b>Vinaigrette</b> Sf,Sw,8	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b>  M,Sr <b>Naturreis (BIO)</b> 	<b>veg. Würfelchen in Currysoße</b> G,W,H,E,M,Sr,4 <b>Herzogin-Kartoffeln</b> M <b>Blattsalat</b> <b>Honig-Senf dressing</b> Sf
	kJ: 2035 kcal: 486,3	kJ: 1376 kcal: 329,0	kJ: 2037 kcal: 486,9	kJ: 1321 kcal: 315,7	kJ: 1671 kcal: 399,3
<b>Menü 2</b> <i>bunt gemixte Alternative</i>	<b>Hähnchenbrüstchen</b>  G,W,M,Sr <b>Rahmsauce</b> G,W,M,Sr <b>Gabelspaghetti BIO</b>  G,W <b>Karottensalat</b>	<b>Ungarische Gulaschsuppe (Rind)</b>  Sr <b>mit Paprika</b> <b>Weizenbrötchen</b> G,W	<b>Fagottini-Nudeln (Tomate/Basilikum)</b> G,W <b>Basilikumsoße</b> G,W,M <b>Eisbergsalat</b> <b>Vinaigrette</b> Sf,Sw,8	<b>Milchreis (mit Bio-Reis)</b> M <b>Kirschoße</b> <b>Zimtzucker</b> <b>Gurkenrohkost-Scheiben</b>	<b>Currywurst (Geflügel)</b>   Sr <b>Herzogin-Kartoffeln</b> M <b>Blattsalat</b> <b>Honig-Senf dressing</b> Sf
	kJ: 1790 kcal: 427,8	kJ: 1859 kcal: 444,4	kJ: 2950 kcal: 705,0	kJ: 1259 kcal: 301,0	kJ: 1913 kcal: 457,2
<b>Menü 3</b> <i>glutenfrei lactosefrei</i>	<b>°Fusilli</b> Sr <b>°Tomatensoße</b> M <b>°Karottensalat</b> <b>°Fruchtjoghurt</b>	<b>°Linsensuppe</b> Sr <b>°Brötchen</b> S <b>°Frischobst</b>	<b>°Lachs-Sahnesoße</b>  F,M <b>°Penne</b> <b>°Eisbergsalat</b> Sf,Sw,8 <b>°Vinaigrette</b> S,1 <b>°Alpro Soja Vanille</b>	<b>°Milchreis (mit Bio-Reis)</b> M <b>°Kirschoße</b> <b>°Zimtzucker</b> <b>°Gurkenrohkost-Scheiben</b> <b>°Frischobst</b>	<b>°Currywurst (Geflügel)</b>   Sr <b>°Röstiecken</b> <b>°Blattsalat</b> <b>°Honig-Senf dressing</b> Sf <b>°Pudding</b> M,1
	kJ: 3353 kcal: 801,4	kJ: 1603 kcal: 383,2	kJ: 3100 kcal: 740,9	kJ: 1661 kcal: 397,1	kJ: 3069 kcal: 733,6
<b>Dessert</b>	<b>Erdbeer-Rhabarberquark</b> M	<b>Frischobst</b>	<b>Bananenquark</b> M,3	<b>Frischobst</b>	<b>Grießpudding 'Erdbeersoße'</b> G,W,M
	kJ: 320 kcal: 76,5	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 334 kcal: 79,9	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 378 kcal: 90,4

*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!