

für die Schulen in Maikammer

KW 28 | 11.07. bis 15.07.2022

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	Veganer Tag!	Donnerstag	Freitag
Menü 1 <i>DGE-Linie</i>	Rinderhackbällchen in Tomatenrahmsoße mit Mozzarella überbacken Makkaroni BIO Karotten-Mais-Salat kj: 2078 kcal: 496,7	Gnocchi Spinatrahmsoße Eisbergsalat Kräutervinaigrette kj: 2247 kcal: 537,1	veganes Gemüse-Kokoscurry (Zucchini/Karotte/Paprika) Parboiled Reis (BIO) Gurkensalat kj: 1250 kcal: 298,9	Backfisch - (Seelachs) Joghurtremoulade Salzkartoffeln Rahmbrokkoli kj: 1409 kcal: 336,8	Vollkornspaghetti (BIO) Rote Linsen - Bolognese Reibekäse Blattsalat Rahmdressing kj: 1841 kcal: 440,0
Menü 2 <i>bunt gemixte Alternative</i>	Überback. Gemüseaultaschen (Karotte/Spinat/Erbsen) in Tomatenrahm Karotten-Mais-Salat kj: 1832 kcal: 437,8	Gnocchi Puten-Sahnesoße Eisbergsalat Kräutervinaigrette kj: 2311 kcal: 552,4	veganes Schnitzel vegane Rahmsoße vegane Spätzle Gurkensalat kj: 2229 kcal: 532,7	Gemüse-Dino (Blumenkohl/Erbsen/Karotte) Joghurtremoulade Salzkartoffeln Rahmbrokkoli kj: 1674 kcal: 400,1	Vollkornspaghetti (BIO) Bolognese (Rind) Reibekäse Blattsalat Rahmdressing kj: 1755 kcal: 419,5
Menü 3 <i>glutenfrei lactosefrei</i>	°Spaghetti °Tomatensoße °Karotten-Mais-Salat °Frischobst kj: 2680 kcal: 640,6	°Penne °Spinat-Käsesoße °Eisbergsalat °Kräutervinaigrette °Frischobst kj: 2503 kcal: 598,1	°Fusilli °Tomatensoße °Gurkensalat °Obstsalat kj: 2902 kcal: 693,7	°Gemüse-Dino °Salzkartoffeln °Brokkoli a la Creme °Frischobst kj: 1796 kcal: 429,3	°Spaghetti °Bolognese (Rind) °Blattsalat °Joghurtdressing °Fruchtjoghurt kj: 2811 kcal: 671,9
Dessert	Frischobst kj: 204 kcal: 48,8	Frischobst kj: 204 kcal: 48,8	Obstsalat kj: 151 kcal: 36,2	Frischobst kj: 204 kcal: 48,8	Pfirsichquark kj: 284 kcal: 67,8

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!