

für die Schulen in Maikammer

KW 36 | 04.09. bis 08.09.2023

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	Veggie-tag	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	veg. Cannelloni (Spinat), in Tomatenrahm, mit Käse gratiniert, Karotten-Paprikasalat G,W,E,M M,Sr M Sr,Sf,Sw,8	Hokifilet (mehliert, gebraten) Petersiliensoße Naturreis (BIO) Blattsalat Vinaigrette Fisch G,W,F,M,Sf G,W,M BIO Sf,Sw,8	Grießbrei Erdbeersoße Snacktomaten G,W,M	Putenstreifen in Senf-Sahnesoße Risoleekartoffeln Eisbergsalat French Dressing G,W,M,Sf E,M,Sf	Spaghetti (BIO) Rote Linsen - Bolognese Reibekäse Gurkensalat BIO G,W M
	kj: 1695 kcal: 405,0	kj: 1837 kcal: 439,1	kj: 1178 kcal: 281,6	kj: 1241 kcal: 296,5	kj: 2078 kcal: 496,5
Menü 2 bunt gemixte Alternative	Cannelloni (Rind) in Tomatenrahm mit Käse gratiniert Karotten-Paprikasalat Rind G,W,E,Sr M,Sr M Sr,Sf,Sw,8	Polentatasche (Spinat/Käse) Petersiliensoße Naturreis (BIO) Blattsalat Vinaigrette G,W,M G,W,M BIO Sf,Sw,8	Zucchini-cremesuppe mit Bio-Zucchini Kräutercroutons Weizenbrötchen G,W,M G,W G,W	Gnocchi Gemüse-Sahnesoße (Karotte/Lauch/Sellerie) Eisbergsalat French Dressing G,W,E G,W,E,M,Sr,4 E,M,Sf	Spaghetti (BIO) Bolognese (Rind) Reibekäse Gurkensalat BIO G,W Sr M
	kj: 1631 kcal: 389,9	kj: 1916 kcal: 458,0	kj: 1687 kcal: 403,2	kj: 2196 kcal: 524,8	kj: 2000 kcal: 478,0
Menü 3 glutenfrei lactosefrei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Spaghetti °Tomatenrahmsauce °Karotten-Paprikasalat °Frischobst M,Sr Sr,Sf,Sw,8	°Seelachs in Tempurateig °Petersiliensoße °Naturreis (BIO) °Blattsalat °Vinaigrette Fisch F,4 M BIO Sf,Sw,8	°Polenta-Grießbrei °Erdbeersoße °Snacktomaten °Frischobst M	°Putenbrust nat. °helle Soße °Risoleekartoffeln °Eisbergsalat °French Dressing °Alpro Soja Schoko G M E,M,Sf S	°Spaghetti °Bolognese (Rind) °Reibekäse °Gurkensalat °Frischobst Rind Sr M
	kj: 2820 kcal: 673,9	kj: 5537 kcal: 1323,4	kj: 2337 kcal: 558,5	kj: 1831 kcal: 437,6	kj: 2883 kcal: 689,1
Dessert	Frischobst	Orangenquark	Frischobst	Schokoladenpudding	Frischobst
	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 329 kcal: 78,7	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 278 kcal: 66,4	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!