


















für die Schulen in Maikammer

KW 38 | 18.09. bis 22.09.2023

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 <i>DGE-Linie</i>	Hähnchenschnitzel (paniert) Geflügelsoße Salzkartoffeln Baby-Möhren  G,W   M,Sr	Gnocchi Mangoldsoße Blattsalat Rahmdressing G,W,E G,W,M M	Penne (BIO) Tomatenpesto Gurkenrohkost-Scheiben  G,W M,Schf,H1	Schlemmerfilet (Seelachs) Zitronensoße Dampfkartoffeln Grüne Bohnen  G,W,F G,W,M,3	Veggie-Gulasch (mit veg. Würfeln auf Milchbasis) Naturreis Bio Eisbergsalat Vinaigrette  G,W,H,E,M,Sr,4 Sf,Sw,8
	kj: 1466 kcal: 350,5	kj: 2180 kcal: 521,1	kj: 1611 kcal: 385,0	kj: 1467 kcal: 350,5	kj: 1501 kcal: 358,7
Menü 2 <i>bunt gemixte Alternative</i>	veg. Schnitzel (auf Milchbasis) veget. Bratensoße Salzkartoffeln Baby-Möhren G,W,H,E,M,4 G,W,S,Sw,1,8	Gnocchi Puten-Sahnesoße Blattsalat Rahmdressing  G,W,E G,W,E,M,2,3,4 M	Schupfnudeln Apfelmus Zimtzucker Gurkenrohkost-Scheiben G,W,E 3	Gemüsefrikadellchen (Möhren, Pastinaken, Erbsen) Rahmsoße Dampfkartoffeln Grüne Bohnen G,W,E G,W,M,Sr	Würstchengulasch (Geflügel) Naturreis Bio Eisbergsalat Vinaigrette   Sr  Sf,Sw,8
	kj: 1341 kcal: 320,5	kj: 2228 kcal: 532,6	kj: 2041 kcal: 487,9	kj: 1158 kcal: 276,9	kj: 1680 kcal: 401,5
Menü 3 <i>glutenfrei lactosefrei</i> *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Geflügelwiener °Ketchup °Salzkartoffeln °Baby-Möhren °Frischobst  2,3,4 Sr	°Putenbrust nat. °helle Soße °Röstiecken °Blattsalat °Joghurdressing °Alpro Soja Schoko  M M S	°Spaghetti °Tomatenpesto °Gurkenrohkost-Scheiben °Frischobst Schf,H1	°Seelachs in Tempurateig °Rahmsoße °Dampfkartoffeln °Grüne Bohnen °Pudding  F,4 M,Sr M,1	°Würstchengulasch (Geflügel) °Naturreis (BIO) °Eisbergsalat °Vinaigrette °Frischobst   Sr,3,4  Sf,Sw,8
	kj: 1968 kcal: 470,4	kj: 2145 kcal: 512,6	kj: 2531 kcal: 605,0	kj: 5121 kcal: 1223,8	kj: 2305 kcal: 550,8
Dessert	Frischobst	Apfelquark  M	Frischobst	Vanillepudding Kirschgrütze M 2	Frischobst
	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 505 kcal: 120,6	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 333 kcal: 79,6	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!