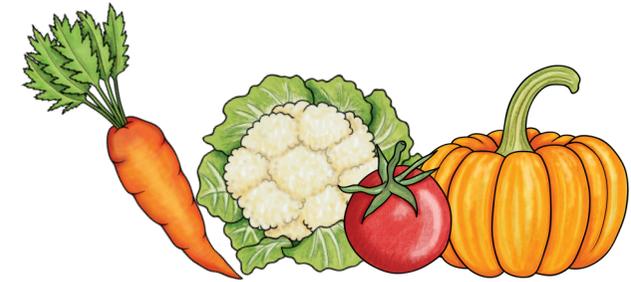


Menüplan vom 15.04. - 19.04.24



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		Nudeln mit Bolognese (Rind)	Rinderbraten in Soße, dazu Gemüse und Kartoffeln	Tomatensuppe mit Reis und Brötchen (A1, A2, A3)	Fischfrikadelle (Seelachs) mit Kartoffelpüree und Salat
Menü 2 / Vegetarische Alternative	Tortellini - Brokkoli - Auflauf	Gemüse - Bolognese mit Nudeln	Sellerieschnitzel mit Gemüse und Kartoffeln		Gemüsepudding mit Salat
Dessert	Wackelpudding	Wassermelone	Joghurt mit Pfirsich - Maracuja (G)	Schokopudding	Äpfel

Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ an.

Allergieauslöser

A = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

A1 = Weizen (wie Dinkel und Khoisan-Weizen)

A2= Roggen

A3= Gerste

A4= Hafer

B= Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C= Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D= Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

E= Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F= Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse

G= Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

H= Schalenfrüchte sowie die daraus gewonnene Erzeugnisse

H1= Mandeln

H2= Haselnüsse

H3= Walnüsse

H4= Kaschunüsse

H5= Pekannüsse

H6= Paranüsse

H7= Pistazien

H8= Macadamianüsse

H9= Queenslandnüsse

I= Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

J= Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

K= Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

M= Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

N= Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Thunfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse