















# Speiseplan

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Datum	10.02.2025	11.02.2025	12.02.2025	13.02.2025	14.02.2025	15.02.2025	16.02.2025
<b>Fleischgericht/</b>	Linsen und Tofu in Rahmsoße 	Sauerbraten vom Rind Semmerolle( 	Chili Sin Carne(Vegan) (F)( Tofu, Kidneybohnen,Mais, Tomaten) 	Hähnchenfiletspieße mit Pfefferrahmsoße(G) Hähnchenbrust 	Backfisch mit Remoulade (Alaska-Seelachs) (Msc) (A,A1,D,G) Salatbar Rohkost 	Ein schöne Heimfahrtwochenende 	
<b>Vegetarisch</b>	<i>Veggie day</i> Nudelpfanne mit Tomaten und frischem Gemüse ( Karotten, frische Kräuter)(A,A1)	hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apelmus( Vegetarisch und Vegan)(C) Salat/Rohkost 	<i>Veggie day</i> halbe Paprikaschote mit Ratatouille ( Paprika, Zucchini, Auberginen, Tomate)	Falaffelbällchen	Grillkartoffel mit Kressequark(G)		
 <b>logisch</b>	Bio-Milchreis(G)	Bio-Rotkohl	asiatische Bio Reispfanne mit Curry ( parboiled Reis, Karotten,Sprossen,Sellerie)(I)	Bio Spaghetti mit Tomatensoße(A,A1)	Bio Griesbrei(A,A1,G)		
<b>Beilagen</b>	Kräuterreis(parboiled) Wintergemüse( Karotte ,Romanesko,Blumenkohl) 	Kartoffelknödel Apfelrotkohl 	Farfalle(A,A1) Maisgemüse 	Reis (Parboiled) Bohnengemüse 	Dampfkartoffeln Rahmspinat(G) 		
<b>Nachtisch</b>	Quarkspeise(G) Erdbeer oder Aprikose	Veganer Griesbrei mit Zucker und Zimt	frischer Obstsalat 	Schokoladenpudding mit Vanillesoße(G)	Götterspeise Kirsche		

Zusatzstoffe und Allergene finden Sie an der Ausgabe oder fragen Sie das Personal. Das Küchenteam wünscht Guten Appetit.

grün ist 100% Bio

Kennzeichnungen über Zusatzstoffe und Allergene: A Glutenhaltiges Getreide A1 Weizen A2 Roggen A3 Gerste A4 Hafer B Krebstier C Eier D Fische E Erdnüs

F Sojabohnen H Schalenfrüchte H1 Mandeln H2 Haselnüsse H3 Walnüsse H4 Kaschunüsse H5 Pacanüsse H6 Paranüsse H7 Pistazien H8 Macadamianüsse H9 Qu DE-ÖKO-006-Kontrollstelle landnüsse I Sellerie J Senf K Sesam L Schwefeldioxid und Sulphite M Lupinen N Weichtiere; 1 = Farbstoff 2 = mit Konservierungsmittel 3= mit Antioxidationsmittel

4= mit Geschmacksverstärker 5= mit Schwefel 6= mit Phosphat 7= geschwärzt 8= gewachst 9= mit Süßungsmittel 10= enthält eine Phenylalaninquelle 11= mit Säuerungsmittel 12= mit Milcheiweiß 13= koffeinhaltig 14= Chininhaltig

Die Angebote/Komponenten mit dem Schule+Essen=Note1-Logc  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.