

## Speiseplan vom 28.02.2025

<b>Freitag</b>	Gebratene Vollkorneiernudeln mit Tomatensauce dazu Tagessalat 
	Donnerstag

## Speiseplan vom 03.03.2025 – 07.03.2025

	<b>Menü Fleisch</b>	<b>Menü vegetarisch</b>
<b>Montag</b>		Vegetarische Maultaschen mit Tomatensauce dazu Chinakohlsalat und Obst a)c)g) 
<b>Dienstag</b>		Bohnengulasch mit Salzkartoffeln dazu Gurkensalat 
<b>Mittwoch</b>	Kinderzeit versorgt Kinder selbstständig mit vegetarischer Suppe	
<b>Donnerstag</b>	Rindergulasch mit Reis und grünen Bohnen 	Süße Schupfnudeln mit Apfelmus a)g)
<b>Freitag</b>	Fusilli-Nudeln mit Lachs-Gemüsesauce (Karotten, Lauch, Sellerie) dazu Grüner Bohnensalat c)g)  Obst 	Brokkoli-Nuggets mit Reis und Kräutersauce a)c)g) dazu Grüner Bohnensalat Obst

Änderungen vorbehalten!

Die Menüs mit dem -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Hauptallergene:

a) Eier, c) Milch, d) Erdnüsse, e) Weichtiere f) Krebstiere, g) Weizen g1) Dinkel (eine Weizenart), g2) Roggen, g3) Gerste, g4) Hafer, h) Senf, i) Sesam, j) Schwefeldioxid und Sulfit, k) Erdnüsse, k1) Sojabohne, k2) Mandeln, k3) Haselnüsse, k4) Cashewnüsse, K5 Walnüsse, k6) Pisatzien, l) Sellerie, m) Fische, n) Lupinen

Zusatzstoffe:

- 1) mit Antioxidationsmittel
- 2) mit Geschmacksverstärker
- 3) mit Farbstoff
- 4) mit Konservierungsstoffe

- 5) mit Süßungsmittel
- 6) mit Phenylalanin
- 7) mit Phosphat
- 8) gewachst