







# Speiseplan

	Menü		Menü II		
MO	Veggie-Burger zum selber bauen Hofmann Crispy (Kicherebsen, Mais) Burger-Brötchen (A) Rohkost-Gemüse Ketchup		Joghurt (G)	Hamburger zum selber bauen Rindfleisch-Frikadelle (A1,C) Burger-Brötchen (A) Rohkost-Gemüse Ketchup und Mayonnaise (C,M)	Joghurt (G)
DI	Fischstäbchen (A1,D) Kartoffelpüree (G) Grüne Bohnen Kräuterquark (G)		Obst	Veggie Balls (C,G) (Erbsen-, Sonnenblumenprotein, Spinat, Mozzarella) Kartoffelpüree (G) Erbsen Kräuterquark (G)	Obst
MI	Vollkornnudeln (A) Linsenbolognese (A1,F)		Obst	Nudeln (A) Gemüse-Bolognese (L) (Karotten, Zucchini)	Obst
DO	Hühnerfrikassee (C,G) (mit Karotten und Erbsen) Parboild-Reis		Vanillepudding (G)	Süßkartoffelcurry Parboild-Reis	Schokopudding (G)
FR	Wir wünschen eine schöne Ferienzeit				
Salatbar: Tägliches Angebot von Rohkostvariationen oder Salaten - Informationen vor Ort					

Die Menülinie mit dem -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

Für weitere Informationen zu Allergenen oder Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden

Alle Angaben ohne Gewähr. Wochentagsänderungen vorbehalten.