

Menükarte

47. Woche

vom 18.11.2024
bis 24.11.2024

Hockenheimer
Schulen



DE BW 38006 EG

DE-ÖKO-007

Absender: _____

Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

Kd-Nr.: _____

	Montag 18.11.2024	Dienstag 19.11.2024	Mittwoch 20.11.2024	Donnerstag 21.11.2024	Freitag 22.11.2024
<p>Power Menü + Dessert</p> <p>5,20 €</p>	Chicken Nuggets mit Tomatenketchup und Salzkartoffeln, dazu Karottensticks / Frisches Obst		Fischfilet in Puffreispanade (Wildlachs) mit Rahmmöhren und Salzkartoffeln / Milchreis	Hähnchenkeule in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree / Bananenjoghurt	Tortellini (Rind) in Sahnesoße, dazu Blattsalat mit Limettidressing / Frisches Obst
	a1		a1, i, 5, l	5, l, t	a1, h, 5, l, t
<p>Fun Menü + Dessert</p> <p>5,20 €</p>	Pfälzer Kartoffelsuppe (Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch) mit Dampfnudel, dazu Karottensticks / Frisches Obst		Vegetarische Lasagne (Zucchini, Auberginen, Tomaten, Paprika), dazu Karottenrohkostsalat / Milchreis	Bio-Vollkornfussili in Broccoli-Carbonara-Soße, dazu Blattsalat mit Limettidressing / Bananenjoghurt	Bio-Blumenkohlröschen in Kräutersoße, dazu Serviettenknödel / Frisches Obst
	a1, 5, l, t		0, 3, a1, 5, l	0, a1, 5, l	a1, h, 5, l, t
<p>Einfache Mahlzeit</p> <p>4,60 €</p>	Chicken Nuggets mit Tomatenketchup und Salzkartoffeln		Fischfilet in Puffreispanade (Wildlachs) mit Salzkartoffeln	Hähnchenkeule in Soße mit Kartoffelpüree	Tortellini (Rind) in Sahnesoße
	a1		i	5, l, t	a1, h, 5, l, t

Die Angebote mit dem DGE-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.**

047 Der Betrieb untersteht der freiwilligen Kontrolle eines staatl. geprüften Lebensmittelchemikers. Zusatzstoffe/Allergene: 0 - mit Farbstoff, 1 - mit Konservierungsstoff, 2 - mit Geschmacksverstärker, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Phosphat, 5 - mit Milcheiweiß, 6 - coffeinhaltig, 7 - mit Süßungsmittel, 8 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 9 - geschwefelt, 10 - geschwärzt, 11 - gewachst, 12 - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt, 13 - enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam), 14 - chininhaltig, a1 - enth. Weizen, a2 - enth. Roggen, a3 - enth. Gerste, a4 - enth. Hafer, a5 - enth. Dinkel, a6 - enth. Kamut, g - enth. Krebstiere, h - enth. Ei, i - enth. Fisch, j - enth. Erdnüsse, k - enth. Soja (gen-tech-frei), l - enth. Milch einschl. Laktose, m1 - enth. Mandel, m2 - enth. Haselnüsse, m3 - enth. Walnüsse, m4 - enth. Cashewnüsse, m5 - enth. Pecannüsse, m6 - enth. Paranüsse, m7 - enth. Pistazien, m8 - enth. Macadamianüsse, t - enth. Sellerie, u - enth. Senf, v - enth. Sesam, w - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, x - enth. Lupinen, y - enth. Weichtiere Änderungen vorbehalten!