

Menükarte

Hockenheimer
Schulen

17. Woche

vom 22.04.2024

bis 28.04.2024



DE BW 38006 EG

DE-ÖKO-007

Absender: _____

Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

Kd-Nr.: _____

	Montag 22.4.2024	Dienstag 23.4.2024	Mittwoch 24.4.2024	Donnerstag 25.4.2024	Freitag 26.4.2024
<p>Power Menü + Dessert 5,20 €</p>	Bio-Spaghetti Carbonara (Pute), dazu Blattsalat mit Limettidressing / Frisches Obst 	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Bio-Reis / Schokopudding 	Lasagne Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat mit Limettidressing / Erdbeerjoghurt 	Fischnuggets (Seelachs) mit Tomatenketchup und Kartoffeln, dazu Kirschtomaten / Frisches Obst 	Frikadelle (Geflügel) in Soße mit Blumenkohlgemüse und Bio-Kartoffelpüree / Bananenjoghurt
<p>Fun Menü + Dessert 5,20 €</p>	Gemüseintopf (Erbsen, Bohnen, Sellerie, Karotte) mit Brötchen / Frisches Obst 	Kartoffelgratin, dazu Gurkensalat / Schokopudding 	Broccoli-Linsencurry mit Bio-Reis, dazu Blattsalat mit Limettidressing / Erdbeerjoghurt 	Bio-Möhrengulasch mit Bulgur, dazu Kirschtomaten / Frisches Obst 	Bio-Vollkornfussili in Basilikumrahmsauce, dazu Karottenrohkostsalat / Bananenjoghurt
<p>Einfache Mahlzeit 4,60 €</p>	Bio-Spaghetti Carbonara (Pute) 	Hühnerfrikassee mit Bio-Reis 	Lasagne Bolognese (Rind/Geflügel) 	Fischnuggets (Seelachs) mit Tomatenketchup und Kartoffeln 	Frikadelle (Geflügel) in Soße mit Bio-Kartoffelpüree

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!