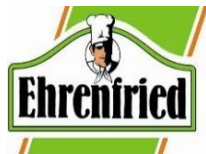


Menükarte

45. Woche

vom **04.11.2024**
bis **10.11.2024**

**Hockenheimer
Schulen**



DE BW 38006 EG

DE-ÖKO-007

Absender: _____

Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

Kd-Nr.: _____

	Montag 4.11.2024	Dienstag 5.11.2024	Mittwoch 6.11.2024	Donnerstag 7.11.2024	Freitag 8.11.2024
 Power Menü + Dessert 5,20 €	Frikadelle (Geflügel) in Soße mit Wirsinggemüse und Bio-Kartoffelpüree / Frisches Obst 	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Bio-Reis / Erdbeerjoghurt 	Bio-Spaghetti mit Carbonarasoße (Pute), dazu Blattsalat mit Limettidressing / Schokopudding 	Fischnuggets (Seelachs) mit Tomatenketchup und Kartoffeln, dazu Kirschtomaten / Bananenjoghurt 	Rindergulasch mit Reis, dazu Karottenrohkostsalat / Frisches Obst
 Fun Menü + Dessert 5,20 €	Gemüseintopf (Erbsen, Bohnen, Sellerie, Karotten) mit Brötchen / Frisches Obst 	Mediterranes Gemüse (Paprika, Auberginen, Tomaten, Zucchini) mit Bulgur und Schafskäse / Erdbeerjoghurt 	Broccoli-Linsencurry mit Bio-Reis, dazu Blattsalat mit Limettidressing / Schokopudding 	Kartoffel-Kürbis-Gratin, dazu Blattsalat und Limettidressing / Bananenjoghurt 	Bio-Vollkornfussili in Basilikumrahmsoße, dazu Karottenrohkostsalat / Frisches Obst
 Einfache Mahlzeit 4,60 €	Frikadelle (Geflügel) in Soße mit Bio-Kartoffelpüree 	Hühnerfrikassee mit Bio-Reis 	Bio-Spaghetti mit Carbonarasoße (Pute) 	Fischnuggets (Seelachs) mit Tomatenketchup und Kartoffeln 	Rindergulasch mit Reis

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!