

Menükarte

39. Woche

vom **23.09.2024**
bis **29.09.2024**

**Hockenheimer
Schulen**



DE BW 38006 EG

DE-ÖKO-007

Absender: _____

Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

Kd-Nr.: _____

	Montag 23.9.2024	Dienstag 24.9.2024	Mittwoch 25.9.2024	Donnerstag 26.9.2024	Freitag 27.9.2024
 Power Menü + Dessert 5,20€	Chicken Nuggets mit Tomatenketchup und Salzkartoffeln, dazu Karottensticks / Frisches Obst der Saison 	Fleischklöße (Geflügel) in Rahmsoße mit Bio-Reis und Erbsen / Erdbeeryoghurt 	Kibbeling (Seelachsfiletstücke im Backteig) mit Rahmmöhrrchen und Salzkartoffeln / Milchreis 	Hähnchenkeule in Soße mit Kartoffelpüree, dazu Blattsalat mit Limettidressing / Frisches Obst der Saison 	Tortellini (Rind) in Sahnesoße, dazu Blattsalat mit Limettidressing / Bananenjoghurt
 Fun Menü + Dessert 5,20€	Pfälzer Kartoffelsuppe mit Dampfnudel, dazu Karottensticks/ Frisches Obst der Saison 	Gnocchi mit Bio-Tomatenragout / Erdbeeryoghurt 	Vegetarische Lasagne (Zucchini, Aubergine, Tomate, Paprika), dazu Karottenrohkostsalat / Milchreis 	Bio-Vollkornfussili in Brokkoli-Carbonara-Soße, dazu Blattsalat mit Limettidressing / Frisches Obst der Saison 	Bio-Blumenkohlröschen in Kräutersoße, dazu Serviettenknödel
 Einfache Mahlzeit 4,60€	Chicken Nuggets mit Tomatenketchup und Salzkartoffeln 	Fleischklöße (Geflügel) in Rahmsoße mit Bio-Reis 	Kibbeling (Seelachsfiletstücke im Backteig) mit Salzkartoffeln 	Hähnchenkeule in Soße mit Kartoffelpüree 	Tortellini (Rind) in Sahnesoße

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!