

# Menükarte

Hockenheimer  
Schulen

20. Woche

vom 13.05.2024  
bis 19.05.2024



DE BW 38006 EG

DE-ÖKO-007

Absender: \_\_\_\_\_

Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

Kd-Nr.: \_\_\_\_\_

	Montag 13.5.2024	Dienstag 14.5.2024	Mittwoch 15.5.2024	Donnerstag 16.5.2024	Freitag 17.5.2024
<p><b>Power Menü + Dessert</b> 5,20€</p>	Cevapcici (Rind) in Tomatensoße mit Reis, dazu Karottensticks / Mangojoghurt  	Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade und Bio- Petersilienkartoffeln, dazu Gurkensalat / Schoko Brownie  	Maultaschen (Gemüsefüllung) gebacken mit Ei, dazu Kartoffelsalat / Frisches Obst  	Bio-Penne mit Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse, dazu Blattsalat mit Limettdressing / Frisches Obst  	Paniertes Hähnchenschnitzel mit brauner Soße und Risoleekartoffeln, dazu Farmersalat (Weißkraut, Karotte) / Himbeerjoghurt  
	3,a1, 5, l	0, 7,a1, h, i, k, u	1,a1, h, 5, l, t	0, 3,a1, 5, l, t	a1, h, 5, l, t, u
<p><b>Fun Menü + Dessert</b> 5,20€</p>	Möhreintopf (Karotten, Kartoffel, Sellerie, Lauch) mit Brötchen / Mangojoghurt  	Hausgemachte Käsespätzle, dazu Gurkensalat / Schoko Brownie  	Schupfnudeln mit Apfelmus / Frisches Obst  	Ofenschlupfer (Brot, Apfel) mit süßer Soße Vanillegeschmack / Frisches Obst  	Falafel mit milder Currysoße, dazu Bio-Vollkornreis und Gurkensticks / Himbeerjoghurt  
	a1, a2, a3, 5, l, t	0,a1, h, k, 5, l	a1, h	3,a1, h, 5, l	a1, 5, l, u
<p><b>Einfache Mahlzeit</b> 4,60€</p>	Cevapcici (Rind) in Tomatensoße mit Reis  	Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade und Bio- Petersilienkartoffeln  	Maultaschen (Gemüsefüllung) gebacken mit Ei  	Bio-Penne mit Bolognese (Rind/Geflügel) mit Reibekäse  	Paniertes Hähnchenschnitzel mit brauner Soße und Risoleekartoffeln  
	3,a1	0, 7,0, 7	a1, h, 5, l, t	0, 3,a1, 5, l, t	a1, 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!