

# Menükarte

## 15. Woche

vom **07.04.2025**  
bis **11.04.2025**

## Bestellannahme

### Hockenheimer Schulen



DE BW 38006 EG

DE-ÖKO-007

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

Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

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

	<b>Montag</b> 7.4.2025	<b>Dienstag</b> 8.4.2025	<b>Mittwoch</b> 9.4.2025	<b>Donnerstag</b> 10.4.2025	<b>Freitag</b> 11.4.2025
<p><b>Power Menü + Dessert</b> 5,20€</p>	Tortellini (Rind) überbacken in Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Limettidressing / Frisches Obst	Fischfilet in Puffreispanade (Wildlachs) mit Salzkartoffeln und Remoulade, dazu Karottenrohkostsalat / Erdbeerjoghurt 	Fleischklöße (Geflügel) in Rahmsoße mit Bio-Reis und Erbsen / Milchreis 	Chicken Nuggets mit Tomatenketchup und Salzkartoffeln, dazu Karottensticks / Bananenjoghurt	Hähnchenkeule in Soße mit Nudelsalat (Erbsen, Paprika) / Frisches Obst
	3,a1, h, t	0, 7,a1, h, i, 5, l, u	a1, a5, 5, l, t	a1, 5, l	a1, h, t, u
<p><b>Fun Menü + Dessert</b> 5,20€</p>	Grüner Erbseneintopf (Erbsen, Kartoffeln, Brunoise) mit Brötchen / Frisches Obst 	Veggie-Schnitzel mit Bio-Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree / Erdbeerjoghurt	Vegetarische Lasagne (Zucchini, Auberginen, Tomaten, Paprika), dazu Blattsalat mit Limettidressing / Milchreis	Gnocchi mit Bio-Tomatenragout / Bananenjoghurt 	Bio-Vollkornfussili in Broccoli-Carbonara-Soße, dazu Blattsalat mit Limettidressing / Frisches Obst 
	a1, a2, a3, 5, l, t	a1, h, 5, l, t	0, 3,a1, 5, l	a1, h, 5, l, t	0,a1, 5, l
<p><b>Einfache Mahlzeit</b> 4,60€</p>	Tortellini (Rind) in Tomatensoße	Fischfilet in Puffreispanade (Wildlachs) mit Salzkartoffeln und Remoulade	Fleischklöße (Geflügel) in Rahmsoße mit Bio-Reis	Chicken Nuggets mit Tomatenketchup und Salzkartoffeln	Hähnchenkeule in Soße mit Nudelsalat (Erbsen, Paprika)
	3,a1, h, t	0, 7,a1, h, i, u	a1, a5, 5, l, t	a1	a1, h, t, u



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 Phenyylalaninquelle (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.Mande 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!