

Speiseplan 06.05. - 10.05.2024

Wir behalten uns kurzfristige Änderungen vor.



	M1	M2	Vegi	Allergie 1	Allergie 2
M o n t a g	Hausgemachter Kartoffel-Polenta-Taler, Blumenkohl, Kartoffelstampf ¹⁰² , Bratensoße ^{101a,102} , Obst	Geflügel-leberkäse ^{G,2,4} , Blumenkohl, Kartoffelstampf ¹⁰² , Bratensoße ^{101a,102} , Obst	-siehe M1-	Hausgemachter Kartoffel-Polenta-Taler, Blumenkohl, Kartoffelstampf, Bratensoße, Obst	Hausgemachter Kartoffel-Polenta-Taler, Blumenkohl, Kartoffelstampf, Bratensoße, Obst
D i e n s t a g	Hähnchensteak ^G , Kartoffeln, Rahmkarotten ^{101a,102,107} , Obst	-entfällt-	Hausgemachter Couscous-Bratling mit Käse ^{101a,102,103} , Kartoffeln, Rahmkarotten ^{101a,102,107} , Obst	Hähnchensteak ^G , Kartoffeln, Karotten in heller Soße, Obst	Hähnchensteak ^G , Kartoffeln, Karotten in heller Soße, Obst
M i t w o c h	Kichererbsen-Linsen-Suppe ^{107,110} mit Kokosmilch, Vollkornbrötchen ^{*101a,102} , Kirschjoghurt ¹⁰²	-entfällt-	Nudeleintopf mit Suppengemüse ^{*108,110} , Vollkornbrötchen ^{*101a,102} , Kirschjoghurt ¹⁰²	Nudeleintopf mit Möhren, ½ Mehrkornbrötchen ¹⁰⁷ , Kirschjoghurt	Nudeleintopf mit Möhren, ½ Mehrkornbrötchen ^{101a,106} , Obst
D o n n e r s t a g	Nudeln ^{101a} , Tomatensoße*, Hartkäse, Gurkensalat in einem Dilldressing	Fischburger ^{101a,102,103,106,109,112} , Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Remouladensoße ^{102,103} , Gurkensalat in einem Dilldressing	Nudeln ^{101a} , Tomatensoße*, Hartkäse, Gurkensalat in einem Dilldressing	Nudeln, Tomatensoße*, Gurkensalat in einem Dilldressing	Nudeln ^{101a} , Tomatensoße*, Gurkensalat in einem Dilldressing
F r e i t a g	Lachsfilet Reis-Popper (Lachsfilet paniert), Reis, Kräutersoße ^{102,107} , Rohkost*	Alaska Seelachsfilet in Knusperpanade ^{101a,112} , Reis, Kräutersoße ^{102,107} , Rohkost*	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^{101a,102,103,108} , Reis, Kräutersoße ^{102,107} , Rohkost*	Kabeljau in Maispanade ¹¹² , Reis, Kräutersoße, Rohkost*	Kabeljau in Maispanade ¹¹² , Reis, Kräutersoße, Rohkost*

Allergie 1: ohne Gluten, ohne Laktose (mit Milcheiweiß), ohne Ei

Allergie 2: ohne Hülsenfrüchte, ohne Milcheiweiß

Wir weisen Sie darauf hin, dass wir Spuren oben genannter Allergene nicht zu 100 % ausschließen können. Es können immer minimale Spuren in unseren zubereiteten Lebensmitteln vorhanden sein (Cross Contact). Mit der Abgabe Ihrer Bestellung sind Sie damit einverstanden und übernehmen das Risiko für Ihr Kind, dass minimale Spuren vorhanden sein könnten.

In den **weiterführenden Schulen entfällt** der im Speiseplan angegebene **Nachtsch/Salat/Obst/Rohkost**. **Stattdessen** gibt es eine **Salat- und Obstbar**, die mit verschiedenen Salaten sowie Gemüse und aufgeschnittenem Obst gefüllt ist. Außerdem gibt es zweimal wöchentlich einen Milchnachtsch (Naturjoghurt mit Früchten, Pudding, Milchreis). Diese gehören **zu jedem Menü** und sind **im Preis inbegriffen!**

Für weitere Informationen besuchen Sie uns im Internet unter www.zwergenlunch.com

Wir verwenden Milch, Joghurt und Quark ausschließlich in Bioqualität. Grün markierte Produkte sind in Bioqualität.

Allergene: glutenhaltiges Getreide (Weizen (101a), Roggen (101b), Gerste (101c), Hafer (101d)), Milch einschließlich Laktose (102), Eier (103), Schalenfrüchte (105), Sesamsamen (106), Sojabohnen (107), Sellerie (108), Senf (109), Hülsenfrüchte (110), Fische (112)

Zusatzstoffe: Farbstoffe (1), Konservierungsstoff (2), Antioxidationsmittel (3), Phosphat (4), Geschmacksverstärker (6), Rindfleisch (R), Schweinefleisch (S), Geflügelfleisch (G)

***Rohkost:** Möhren-, Gurken- und Kohlrabi-Sticks / **Suppengemüse:** Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Sellerie/ **Valeß:** Fleischersatz aus Milch