

KW 7-Speiseplan vom 13.02. bis 17.02.2023 für Johannes-Brahms, Schenefeld, Schulzentrum Süd und Harksheide

	DGE-Menü	Menü „Klassik“		Dessert	DGE-Salatoption
Montag	Vegetarisches Gemüse-Cordon bleu ^{1a,6,7} mit Kartoffelpüree ⁷ , Salat und Zitronendressing ⁷	Lasagne Bolognese ^{1a,9} mit Käse ⁷ gratiniert	Hähnchengyros mit Krautsalat und Tsatsiki ⁷ im Fladenbrot ^{1a,1c,11}	Saisonales Obst wahlweise DGE-Grieß-Pudding ^{1a,7}	Salatbuffet mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Karotte, Paprika Vinaigrette ¹⁰
Dienstag	Rindergulasch mit Paprikastreifen und Gabelspaghetti ^{1a}	Geflügelschnitzel ^{1a} mit Bio-Erbesen-Wurzel-Rahmgemüse ⁷ und Kartoffeln	Gemischter Salat mit Mozzarella ⁷ , Balsamico-Dressing ¹⁰ und Brötchen ^{1a}	DGE-Saisonales Obst wahlweise Joghurt/Quark ⁷	Salatbuffet mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Karotte, Mais, Nudelsalat ^{1a,3,7} Joghurt-Dressing ⁷
Mittwoch	Bio-Penne ^{1a} mit Tomaten-Fetakäse ⁷ -Sauce	Bio-Gabelspaghetti ^{1a} mit Käse ⁷ -Puten-Schinkensauce ⁷	Rinderfrikadelle ^{1,3,7,9,10} mit Kartoffel-Mayonnaisen-Salat ^{3,7,9,10}	DGE-Saisonales Obst wahlweise Milchreis/Kompott ⁷	Salatbuffet mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Karotte, Krautsalat, Vinaigrette ¹⁰
Donnerstag	Fischstäbchen ^{1a,4} mit Kartoffelpüree ⁷ und Tomatensalat ¹⁰	Hähnchencurry ⁷ mit Früchten und Reis	Kartoffelwedges mit Sour Creme, Tomaten-Zwiebelsalat mit Balsamico-Dressing	Saisonales Obst wahlweise DGE-Wackelpudding	Salatbuffet mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Karotte, Rote Bete Joghurt-Dressing ⁷
Freitag	Ofen-Röstkartoffeln mit Sour-Creme ⁷ und gemischtem Salat und Dressing ¹⁰	Seelachsfilet ^{1a} mit ⁷ Wok Gemüse und Vollkornreis	vegetarische Frikadelle auf Bulgur-Gemüsesalat mit Süß-saurer Sauce	DGE-Saisonales Obst wahlweise Joghurt/Quark ⁷	Salatbuffet mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Karotte, Champignons, Kartoffelsalat ^{1a,3,7} Vinaigrette ¹⁰

1= Gluten haltiges Getreide (1a Weizen, 1b Roggen, 1c Gerste, 1d Hafer, 1e Dinkel)

3= Eier (Eiweiß, Eigelb und Vollei)

5= Erdnüsse (5a Mandeln, 5b Haselnüsse, 5c Walnüsse, 5d Cashewnüsse, 5e Pecannüsse, 5f Paranüsse, 5g Pistazie)

7= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

9= Sellerie

11= Sesamsamen

13= Lupinen

2= Krebstiere

4= Fisch

6= Soja

8= Schalenfrüchte

10= Senf und Senfprodukte

12= Schwefeldioxid + Sulfite

14= Weichtiere

Für eine genaue Auflistung der Allergene und Zutaten fragen Sie unser Personal oder nehmen Sie unsere Zutatenmappe zur Hilfe.



Um den Richtlinien der DGE zu folgen, muss die DGE-Menülinie und das dazugehörige Dessert von Montag bis Freitag ausgewählt werden.