

KW 9-Speiseplan vom 27.02. bis 03.03.2023
für Johannes-Brahms, Schenefeld, Schulzentrum Süd und Harksheide

	DGE-Menü	Menü „Klassik“	
Montag	Hirse-Käsetaler ^{1,7} mit Kartoffelpüree und Mischgemüse	Gabelspaghetti ^{1a} mit Putenfleischklößchen ^{1a} , in Tomatensauce	Gebackener Fetakäse ⁷ mit Tomaten, Zwiebeln und Kräutern dazu Blattsalat
Dienstag	Fischnuggets ^{1a,4} mit Erbsen-Mais-Gemüse und Kartoffelpüree ⁷	Hähnchenbrust- Geschnetzeltes ⁷ mit Gemüse und Vollkornreis ⁷	Tomaten-Mozzarella- Salat ^{5d,7,10} mit Baguette- Brötchen ^{1a}
Mittwoch	Vegi-Nudeltaschen ^{1a,7} mit Béchamelsauce ⁷ und Käse ⁷ überbacken	Mildes Chili con Carne mit Rind, Mais und roten Bohnen ⁸ dazu Brötchen ^{1a,1b,1c,1d,1e}	Lahmacun mit einem bunten Salatmix und Joghurtsauce
Donnerstag	Vegi-Königsberger Klopse ^{1a,3,6,10} m. Kapern- Sauce, Kartoffeln und rote Bete	Hähnchen-Innenfilets mit Leipziger Allerlei, Petersiliensauce ⁷ und Reis	Vegetarischer Bio- Tortellini salat- ^{1a,6} mit Gemüse und Brötchen ^{1a}
Freitag	Chicken Nuggets ^{1a,9} mit Kartoffelecken, Bio- Gurkensalat ¹⁰ und Ketchup ^{9,10}	Gebratenes Seelachsfilet ^{1a,4} mit Senfsauce ^{7,10} , Brokkoli und Salzkartoffeln	Pita-Tasche ^{1a} gefüllt mit Eisbergsalat, Tomaten, Mozzarella ⁷ und Pesto-Creme ^{5d}

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.