

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

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

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.