

**Menüplan KW38 (Grundschulen )**

Telefonische Bestellung bis 15:00 Uhr des Vortages

Montag, 19. September 2022		Anzahl	Nachtisch
<b>Menü 1_DGE</b>	Bunte Gemüsesuppe (Bio-Gemüsebrühe, Bio- Blumenkohl, Bio-Möhren, Bio-Erbesen) (i) mit Bio-Reis und Würstchen (G) mit Roggenvollkornbrot (a1,a2,a3,a5, k) mit Rohkost und Schokopudding (g)		
<b>Menü 2</b>	Bunte Gemüsesuppe (Bio-Gemüsebrühe, Bio- Blumenkohl, Bio-Möhren, Bio Erbsen) (i) mit Bio-Reis (veget) mit Roggenvollkornbrot (a1,a2,a3,a5, k) mit Rohkost und Schokopudding (g)		
Dienstag, 20. September 2022		Anzahl	Nachtisch
<b>Menü 1_DGE</b>	Kräutersauce (g, i)(veget.) mit Bio-Nudeln (a1) mit Rohkostsalat (2, 3, g) und Joghurt mit Mandarinen (2, 3, g)		
Mittwoch, 21. September 2022		Anzahl	Nachtisch
<b>Menü 1_DGE</b>	Gulasch vegetarisch (vegetarisches Hack, Champignons, Paprika (f,g) mit Bio-Reis mit Kohlrabigemüse(Bio-Kohlrabi)(g,i) und Obst		
Donnerstag, 22. September 2022		Anzahl	Nachtisch
<b>Menü 1_DGE</b>	Bio-Tomatensauce (2, 3) mit Eierknöpfle (a,c,f) mit Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl,Möhren) (g) und Stracciatella Quark(g)		
Freitag, 23. September 2022		Anzahl	Nachtisch
<b>Menü 1_DGE</b>	Seehechtfilet in Knusperpanade (a,a1,c,d,g,j,k) mit Kartoffelpüree (g) mit Möhregemüse (Bio Möhren) (g, i) und Obst		
<b>Menü 2</b>	veget. Dino-Knusperschnitzel (Möhren, Erbsen. Blumenkohl, Paprika, Mais) (a,a1,a2,a3,a4,a5,c,k) mit Kartoffelpüree (g) mit Möhregemüse (Bio Möhren) (g, i) und Obst		

Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

**Legende: Zusatzstoffe**

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwärzt, 6) gewachst, 7) mit Phosphat, 8) mit Süßungsmittel, mit Süßungsmitteln, 9) enthält Phenylalaninquelle

**Legende: Allergene nach EU-Verordnung Nr. 1169/2011**

a) Glutenhaltiges Getreide: a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, a5) Dinkel, a6) Kamut, b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, c) Eier und Eierzeugnisse, d) Fische, e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f) Soja und Sojaerzeugnisse, g) Milch und Milcherzeugnisse, h) Schalenfrüchte: h1) Mandeln, h2), h7) Pistazien, h8) Makadamianüsse, i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j) Senf und Senferzeugnisse, k) Sesam und Sesamerzeugnisse, l) Schwefeloxid, Sulfid, m) Lupine und Lupinenerzeugnisse, n) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

**Legende: Fleischart**

S) Schwein, R) Rindfleisch, G) Geflügel

**Zusätzliche Information:**

Änderungen vorbehalten  
 Täglich Obst (Apfel, Banane, Birne) und Rohkost (Tomate, Gurke, Möhren)  
 Bestandteile Rohkostsalat: Kohl, Möhre, Rettich  
 Bestandteile Blattsalat: Lollo Bionda, Eisbergsalat, Eichblattsalat  
 Bestandteile gemischer Salat: Eisbergsalat, Möhren, Mais  
 Fettstufe Joghurt: 3,5%  
 Fettstufe Pudding: 3,5%  
 Unsere Milchspeisen werden täglich in den Einrichtungen benannt.

Bio-Kontrollnummer: DE-ÖKO-006

Wenn du auf Allergene reagierst, wende dich bitte an das Ausgabepersonal in deiner Schulmensa! In unserem Betrieb werden auch Zutaten mit kennzeichnungspflichtigen Allergenen verarbeitet. Deshalb können unbeabsichtigte Kontaminationen mit Allergenen nicht 100% ausgeschlossen werden.

Informationen zu den Inhaltsstoffen finden Sie unter [www.esslust.de](http://www.esslust.de)

Um unsere Webseite für Sie optimal zu gestalten und fortlaufend verbessern zu können, verwenden wir Cookies. Durch die weitere Nutzung der Webseite stimmen Sie der Verwendung von Cookies zu. Weitere Informationen zu Cookies erhalten Sie in unserer Datenschutzerklärung Einverstanden

Brand Esslust GmbH

Geschäftsführer: Stefan Brand, Ulrike Brand

[www.esslust.de](http://www.esslust.de)

Melkweg 48 - 33106 Paderborn

Telefon 05251 694280

Fax 05251 910336