


## Menüplan KW39 (Grundschulen)

Telefonische Bestellung bis 15:00 Uhr des Vortages

Montag, 26. September 2022		Anzahl	Nachtisch
<b>Menü 1_DGE</b> 	Gemüsefrikadelle (Mais, Möhren, Erbsen) (a1, i, c) (veget.) mit Bio-Rahmsauce (g) mit Kartoffelpüree (g) mit gemischter Salat (2,3,g) und Joghurt natur gesüßt (3,g)		
Dienstag, 27. September 2022		Anzahl	Nachtisch
<b>Menü 1_DGE</b> 	Vegetarische Hackbällchen (Soja) (f,a) mit Bio-Tomatensauce (2, 3) mit Bio-Reis mit Möhrensalat (3) und Obst		
Mittwoch, 28. September 2022		Anzahl	Nachtisch
<b>Menü 1_DGE</b> 	Kräuter-Thunfischsauce (d, g, i) mit Bio-Nudeln (a1) mit Erbsengemüse (Bio-Erbsen) (g,i) und Quarkspeise mit Erdbeeren (1,3,g)		
<b>Menü 2</b>	Kräutersauce (g, i)(veget.) mit Bio-Nudeln (a1) mit Erbsengemüse (Bio-Erbsen) (g,i) und Quarkspeise mit Erdbeeren (1,3,g)		
Donnerstag, 29. September 2022		Anzahl	Nachtisch
<b>Menü 1_DGE</b> 	Möhren-Kartoffeleintopf (Bio-Gemüsebrühe, Bio-Möhren, Bio- Kartoffeln) (veget.) (i) mit Roggenvollkornbrot (a1,a2,a3,a5, k) mit Rohkost und Vanillepudding (g)		
Freitag, 30. September 2022		Anzahl	Nachtisch
<b>Menü 1_DGE</b> 	Hähnchengyros (G) mit Fladenbrot (a1,a3 k) mit Dip (g) mit Krautsalat (2, 3, i, g) und Obst		
<b>Menü 2</b>	Döner vegetarisch ( dünne Soja-Streifen im Fladenbrot) (f) mit Fladenbrot (a1,a3 k) mit Dip (g) mit Krautsalat (2, 3, i, g) 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 gemischter 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 Schulumensa! 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