


Menüplan KW42 (Grundschulen)

Telefonische Bestellung bis 15:00 Uhr des Vortages

Montag, 17. Oktober 2022		Anzahl	Nachtisch
Menü 1_DGE 	Pizzasuppe (Tomate, Paprika, Champignons) mit Rinderhackfleisch (R, g, 3) mit Dinkelvollkornbrot (a3,a5) mit Rohkost und Apfel-Quarkspeise (2,3,g)		
Menü 2	Pizzasuppe (Tomate, Paprika, Champignons) vegetarisch (g, 3) mit Dinkelvollkornbrot (a3,a5) mit Rohkost und Apfel-Quarkspeise (2,3,g)		
Dienstag, 18. Oktober 2022		Anzahl	Nachtisch
Menü 1_DGE 	Gemüse-Köttbullar (Mais, Möhren, Erbsen) (a1,c,i) (veget.) mit Kräuter-Dip (g) mit Kartoffelpüree (g) mit Spinat(Bio-Spinat)(g) und Obst		
Mittwoch, 19. Oktober 2022		Anzahl	Nachtisch
Menü 1_DGE 	Lachs-Kräuter-Sauce (d,g) mit Bio-Nudeln (a1) mit Möhrengemüse (Bio Möhren) (g, i) und Schokopudding (g)		
Menü 2	Kräutersauce (g, i)(veget.) mit Bio-Nudeln (a1) mit Möhrengemüse (Bio Möhren) (g, i) und Schokopudding (g)		
Donnerstag, 20. Oktober 2022		Anzahl	Nachtisch
Menü 1_DGE 	Soja- Rahmgeschneitzertes in Bio-Rahmsauce (a1, c, f, g) (veget.) mit Bio-Reis mit Erbsengemüse (Bio-Erbsen) (g,i) und Joghurt natur gesüßt (3,g)		
Freitag, 21. Oktober 2022		Anzahl	Nachtisch
Menü 1_DGE 	Bio-Eier-Pfannkuchen gesüßt(2,3,a1,c,g) mit Apfelmus (2, 3) mit Rohkost 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 Lupinerzeugnisse, 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

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

Melkweg 48 - 33106 Paderborn

Telefon 05251 694280

Fax 05251 910336