

Menüplan KW45 (Grundschulen)

Telefonische Bestellung bis 15:00 Uhr des Vortages

Montag, 07. November 2022		Anzahl	Nachtisch
Menü 1_DGE	Tomaten-Paprika-Sahne-Sauce (Bio-Tomaten) (g) mit Bio-Nudeln (a1) mit Kohlrabi- Gurkensalat mit Mayonnaisen Dressing (c,g,2,8) und Obst		
Dienstag, 08. November 2022		Anzahl	Nachtisch
Menü 1_DGE	Frische Bratwurst (G)(7) mit Bio-Rahmsauce (g) mit Bio-Reis mit gemischter Salat mit Essig/Öl-Dressing (Italian-Dressing) und Obst		
Menü 2	Blumenkohl-Käse-Medaillon (a,a1,a2,a3,a4,a5,c,f,g,i,j) mit Bio-Rahmsauce (g) mit Bio-Reis mit gemischter Salat mit Essig/Öl-Dressing (Italian-Dressing) und Obst		
Mittwoch, 09. November 2022		Anzahl	Nachtisch
Menü 1_DGE	Chili sin carne (veg. Hack, Mais, Kidneybohnen, Paprika) (f,i) mit Bio-Vollkornreis mit Möhrensalat mit Essig/Öl-Dressing (2) und Apfel-Quarkspeise (2,3,g)		
Donnerstag, 10. November 2022		Anzahl	Nachtisch
Menü 1_DGE	Kürbis-Kartoffel-Auflauf (Bio-Kürbis, Bio-Kartoffeln) (g) mit Kräuterquark (Bio-Quark) (g) mit Rohkost und Vanillepudding (g)		
Freitag, 11. November 2022		Anzahl	Nachtisch
Menü 1_DGE	Fischriegel Lachs (d) mit Kartoffelpüree (g) mit Spinat(Bio-Spinat)(g) und Joghurt mit Himbeeren(g)		
Menü 2	Bio-Polenta-Spinat-Knuspertasche (a,g) mit Kartoffelpüree (g) mit Spinat(Bio-Spinat)(g) und Joghurt mit Himbeeren(g)		

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

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