## ${\tt SPEISEPLAN\,VOM\,O6.09.-10.09.2021} \quad {\tt Schule\,Lehmkuhlenweg}$



MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Cherrytomaten + Möhren	Gurkensalat	Krautsalat 1, 5	Gemischter Salat (Eisberg-, Tomaten, Gurken, Möhren, rote Zwiebeln) mit Vinaigrette	Gurken + Paprika
Chili sin Carne (Grünkern, Kidney Bohnen, Mais, Tomate) G (Weizen, Dinkel) mit Reis	Backfisch (Seelachs)  G (Weizen), F, E  mit Kartoffelstampf  M  *VEG: Kohlrabi Schnitzel  G (Weizen), E  mit Kartoffestampf  M	Hähnchengyros (Hähnchenbrust, Hähnchenkeule, Zwiebeln) mit hausgemachter Tzatziki M und Reis  *VEG: Veggie Gyros G (Weizen), So	Bio Vollkornnudeln  G (Weizen)  mit  Basilikum-Tomatensauce  und geriebenem Käse  M	Rote Linsensuppe  M (Kartoffeln, Linsen) mit  Croûtons  G (Weizen)
Joghurt mit Himbeeren	Apfel	Quark mit Honig	Banane	Joghurt mit Kekstopping <sup>G</sup> (Weizen, Hafer), E
DGE	DGE.	DBE	DGE_	DGE

Die Menüs mit dem



- Logo entsprechendem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft

für Ernährung e.V. zertifiziert (ausgenommen die mit \* gekennzeichneten Gerichte).

## Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Geschmacksverstärker

5 = geschwefelt

6 = geschwärzt

7 = gewachst

8 = mit Phosphat

9 = mit Süßungsmittel

10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle

## Allergene:

G = Glutenhaltige Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Dinkel)

K = Krebstiere

E = Eier

F = Fisch

Er = Erdnüsse

 $S_0 = S_{0ja}$ 

M = Milch (einschließlich Laktose)

N = Nüsse (Haselnüsse, Mandeln, Pekannüsse, Cashew, Pistazien,

Walnüsse, Macadamia)

Sel = Sellerie

Sen = Senf

Ses = Sesamsamen

Sch = Schwefeldioxid und Sulfine

L = Lupinen

W = Weichtiere