

## Menüplan KW35 (Gesamtschule Bad Driburg)

Montag, 26. August 2024		Anzahl	Nachtsch
<b>1. Menü 1</b>	fleischloses Schnitzel (a1, c, f) (veg.) mit Tomatensauce (Bio-Tomaten) (2, 3) mit Kartoffelstampf (g) mit Leipziger Allerlei (g,i) (Erbsen, Möhren, Spargel) und Schokopudding (g)		
<b>2. Menü 2</b>	Hähnchenschnitzel paniert (G, a1, c, g) mit Tomatensauce (Bio-Tomaten) (2, 3) mit Kartoffelstampf (g) mit Leipziger Allerlei (g,i) (Erbsen, Möhren, Spargel) und Schokopudding (g)		
<b>3. Nudelbar</b>	Nudeln mit täglich wechselnden Saucen wie z.B. Rinderhackfleischsauce, Tomatensauce, Käsesauce, Kräutersauce etc.		
<b>4. Salatbar</b>	Täglich wechselndes Angebot mit verschiedene Salat- bzw. Gemüsesorten (Blattsalat, Gurke, Möhre etc.) mit Joghurt- oder Essig/Öl-Dressing und verschiedene Toppings wie Ei, Käse, Feta, Thunfisch sowie Brot und Brötchen		
<b>5. Snacktheke</b>	Täglich wechselndes Angebot wie zum Beispiel Pizza, Mexikostange, Geflügelrolle oder Wraps		
<b>6. Suppenstation</b>	Täglich wechselndes Angebot an Suppen/Eintöpfen z.B. Pizzasuppe, Gemüsecremesuppe, Möhren-Kartoffel-Eintopf		
<b>7. Desserttheke</b>	Täglich wechselndes Angebot an Obst, Pudding, Joghurt- und Quarkspeisen		
Dienstag, 27. August 2024		Anzahl	Nachtsch
	-		
Mittwoch, 28. August 2024		Anzahl	Nachtsch
<b>1. Menü 1</b>	Vegetarische Möhren-Linsenbolognese (Bio-Linsen, Bio-Möhren, Bio-Zwiebeln) (2,3,i) mit Bio-Salzkartoffeln mit Kohlrabigemüse(Bio-Kohlrabi) (g,i) und Joghurt natur, gesüßt (3,g)		
<b>2. Menü 2</b>	Rinderhackfleischsauce mit Bio-Zwiebeln, Möhren, Lauch (2,3) mit Bio-Salzkartoffeln mit Kohlrabigemüse(Bio-Kohlrabi) (g,i) und Joghurt natur, gesüßt (3,g)		
<b>3. Nudelbar</b>	Nudeln mit täglich wechselnden Saucen wie z.B. Rinderhackfleischsauce, Tomatensauce, Käsesauce, Kräutersauce etc.		
<b>4. Salatbar</b>	Täglich wechselndes Angebot mit verschiedene Salat- bzw. Gemüsesorten (Blattsalat, Gurke, Möhre etc.) mit Joghurt- oder Essig/Öl-Dressing und verschiedene Toppings wie Ei, Käse, Feta, Thunfisch sowie Brot und Brötchen		
<b>5. Snacktheke</b>	Täglich wechselndes Angebot wie zum Beispiel Pizza, Mexikostange, Geflügelrolle oder Wraps		
<b>6. Suppenstation</b>	Täglich wechselndes Angebot an Suppen/Eintöpfen z.B. Pizzasuppe, Gemüsecremesuppe, Möhren-Kartoffel-Eintopf		
<b>7. Desserttheke</b>	Täglich wechselndes Angebot an Obst, Pudding, Joghurt- und Quarkspeisen		
Donnerstag, 29. August 2024		Anzahl	Nachtsch
<b>1. Menü 1</b>	Geflügel-Frikadellenbällchen (a1,c,g,j) mit Bio-Rahmsauce (g) mit Bio-Reis mit Blumenkohl(Bio-Blumenkohl) (g,i) und Joghurt Erdbeere (g)		
<b>2. Menü 2</b>	Vegetarische Hackbällchen (Soja) (f,a) mit Bio-Rahmsauce (g) mit Bio-Reis mit Blumenkohl(Bio-Blumenkohl) (g,i) und Joghurt Erdbeere (g)		
<b>3. Nudelbar</b>	Nudeln mit täglich wechselnden Saucen wie z.B. Rinderhackfleischsauce, Tomatensauce, Käsesauce, Kräutersauce etc.		

<b>4. Salatbar</b>	Täglich wechselndes Angebot mit verschiedene Salat- bzw. Gemüsesorten (Blattsalat, Gurke, Möhre etc.) mit Joghurt- oder Essig/Öl-Dressing und verschiedene Toppings wie Ei, Käse, Feta, Thunfisch sowie Brot und Brötchen		
<b>5. Snacktheke</b>	Täglich wechselndes Angebot wie zum Beispiel Pizza, Mexikostange, Geflügelrolle oder Wraps		
<b>6. Suppenstation</b>	Täglich wechselndes Angebot an Suppen/Eintöpfen z.B. Pizzasuppe, Gemüsecremesuppe, Möhren-Kartoffel-Eintopf		
<b>7. Desserttheke</b>	Täglich wechselndes Angebot an Obst, Pudding, Joghurt- und Quarkspeisen		
<b>Freitag, 30. August 2024</b>		<b>Anzahl</b>	<b>Nachtisch</b>
-			

**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: Gurke, Möhre, Mais  
 Bestandteile gemischter Salat: Eisbergsalat, Möhre, 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)