

# Wochen Speisen Plan KW 25



	Montag, 17. Juni 2024	Dienstag, 18. Juni 2024	Mittwoch, 19. Juni 2024	Donnerstag, 20. Juni 2024	Freitag, 21. Juni 2024
Menü 1 	Linsenbolognese mit Spätzle und Eisbergsalat mit Mais, Senfdressing	Vegetarisches Schnitzel mit Ketchup und Kartoffeln, Weißkohlsalat mit Karotten und Essig -Öl-Dressing	Hähnchenfilet in Schnittlauch-Rahmsoße mit Reis und Brokkoli	BIO Vollkorn Nudeln Penne mit Thunfisch (F) in Tomatensoße und Blattsalat mit Paprika, Kräuterdressing	
	A,A1,C,B	A,A1,H	M	A,A1,D,M	
Menü 2			Gemüseschnitzel in Schnittlauch-Rahmsoße mit Reis und Brokkoli	BIO Vollkorn Nudeln Penne mit Tomatensoße und Gurkensalat mit Blattsalat mit Paprika, Kräuterdressing	
			M,G	A,A1,M	
Dessert 	Obst der Saison	Kirschjoghurt	M	Vanillepudding	M
	Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen an".				
	Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an der grünen Hand erkennbar.				R = Rind G = Geflügel F= Fisch
	<b>Änderungen vorbehalten</b>				
	<b>Zusatzstoffe:</b> 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3= mit Antioxidationsmittel; 4= mit Geschmacksverstärker; 5=geschwefelt; 6= gewacht; 7= mit Phosphat; 8=mit Süßungsmitteln; 9=coffeinhaltig				
	<b>Allergene:</b> A= glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) ; B=Senf; C= Eier; D=Fisch; E =Erdnüsse; F= Schalenfrüchte ; G=Sellerie; H= Soja; I= Weichtiere;				
	J=Sesam; K= Krebstiere; L=Süßlupinen; M= Milch und Laktose; N=Schwefeldioxid und Sulfite ; <b>Wir verwenden zum Süßen:</b> Haushaltszucker und Honig				
	<b>Wir verwenden zum Würzen:</b> Jodsalz, Pfeffer, Kräuter, Curry, Muskatnuss, Paprika, Gemüsebrühe (beinhaltet Sellerie als Zusatz) Fleischbrühe vom Rind und Hähnchen.				
	Menüservice Bon Appetit				
	Im Potzweiler 21				
	55413 Oberdiebach				
	<a href="http://www.bonappetit-menue.de">www.bonappetit-menue.de</a> Mail: bonappetit@mail.de				
	Tel.: 06743 9477588 Mobil: 0157 33622500				