

# Menükarte

## 17. Woche

vom 22.04.2024

bis 28.04.2024

Hockenheimer  
Schulen



DE BW 38006 EG

DE-ÖKO-007

Absender: \_\_\_\_\_

Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

Kd-Nr.: \_\_\_\_\_

|   | Montag<br>22.4.2024   | Dienstag<br>23.4.2024                                       | Mittwoch<br>24.4.2024   | Donnerstag<br>25.4.2024   | Freitag<br>26.4.2024   |
|---|---|---|---|---|--|
| <p><b>Power Menü<br/>+ Dessert</b><br/>5,20 €</p> | Bio-Spaghetti Carbonara (Pute), dazu Blattsalat mit Limettidressing / Frisches Obst<br> | Hühnerfrikassee mit Erbsen und Bio-Reis / Schokopudding<br> | Lasagne Bolognese (Rind/Geflügel), dazu Blattsalat mit Limettidressing / Erdbeerjoghurt<br> | Fischnuggets (Seelachs) mit Tomatenketchup und Kartoffeln, dazu Kirschtomaten / Frisches Obst<br> | Frikadelle (Geflügel) in Soße mit Blumenkohlgemüse und Bio-Kartoffelpüree / Bananenjoghurt<br> |
| <p><b>Fun Menü<br/>+ Dessert</b><br/>5,20 €</p>   | Gemüseintopf (Erbsen, Bohnen, Sellerie, Karotte) mit Brötchen / Frisches Obst<br>       | Kartoffelgratin, dazu Gurkensalat / Schokopudding<br>       | Broccoli-Linsencurry mit Bio-Reis, dazu Blattsalat mit Limettidressing / Erdbeerjoghurt<br> | Bio-Möhrengulasch mit Bulgur, dazu Kirschtomaten / Frisches Obst<br>                              | Bio-Vollkornfussili in Basilikumrahmsauce, dazu Karottenrohkostsalat / Bananenjoghurt<br>      |
| <p><b>Einfache Mahlzeit</b><br/>4,60 €</p>        | Bio-Spaghetti Carbonara (Pute)<br>  | Hühnerfrikassee mit Bio-Reis<br>                            | Lasagne Bolognese (Rind/Geflügel)<br>   | Fischnuggets (Seelachs) mit Tomatenketchup und Kartoffeln<br>                                     | Frikadelle (Geflügel) in Soße mit Bio-Kartoffelpüree<br>                                       |

Die Angebote mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

047 Der Betrieb untersteht der freiwilligen Kontrolle eines staatl. geprüften Lebensmittelchemikers. Zusatzstoffe/Allergene: 0 - mit Farbstoff, 1 - mit Konservierungsstoff, 2 - mit Geschmacksverstärker, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Phosphat, 5 - mit Milcheiweiß, 6 - coffeinhaltig, 7 - mit Süßungsmittel, 8 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 9 - geschwefelt, 10 - geschwärzt, 11 - gewachst, 12 - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt, 13 - enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam), 14 - chininhaltig, a1 - enth. Weizen, a2 - enth. Roggen, a3 - enth. Gerste, a4 - enth. Hafer, a5 - enth. Dinkel, a6 - enth. Kamut, g - enth. Krebstiere, h - enth. Ei, i - enth. Fisch, j - enth. Erdnüsse, k - enth. Soja (gen-tech-frei), l - enth. Milch einschl. Laktose, m1 - enth. Mandel, m2 - enth. Haselnüsse, m3 - enth. Walnüsse, m4 - enth. Cashewnüsse, m5 - enth. Pecannüsse, m6 - enth. Paranüsse, m7 - enth. Pistazien, m8 - enth. Macadamianüsse, t - enth. Sellerie, u - enth. Senf, v - enth. Sesam, w - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, x - enth. Lupinen, y - enth. Weichtiere Änderungen vorbehalten!