Menüplan für die Landesschule für Blinde und Sehbehinderte
vom 23.06.25 bis 29.06.25

KW 26	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 23.06.25	Currybratwurst (Vegetarisch)[11,a,a1,c,i,j] Risi- Bisi (Parboiled) 100% Bio[a,f,h,h1,h2,k] Möhrenrohkost, Vinaigrette		Geflügel Currywurst mit Soße[11,3,8,i,j] Risi- Bisi (Parboiled) 100% Bio[a,f,h,h1,h2,k] Möhrenrohkost, Vinaigrette	Pfirsich
Di. 24.06.25	Bio- Eier in Senfsoße[a,a1,c,g,j] Stampfkartoffeln (Milch) 100 % Bio[g] Kopfsalat, Kräuterdressing[j]	3 gefüllte Kartoffeltaschen (Frischkäse, Sauerrahm)[g] Stampfkartoffeln (Milch) 100 % Bio[g] Kopfsalat, Kräuterdressing[j] Ratatouille (Paprika, Zucchini, Aubergine) 100% Bio[i,j]		Orangen-Quark 100% Bio[g]
Mi. 25.06.25	Rindergeschnetzeltes (Gewürzgurke, Zwiebel, Sahne)[9,g] Bio- Salzkartoffeln Lollosalat, Cocktailsoße[c,g,j]	Camembert paniert gebacken[a,a1,g] Bio- Salzkartoffeln Lollosalat, Cocktailsoße[c,g,j] Wildpreiselbeeren		Bio- Banane
Do. 26.06.25	Bandnudeln mit Lachs und Spinat (Auflauf)[a,a1,d,g] Tomaten- Gurkensalat, Essig, Öl	Reispfanne (Vollkorn, Pilze, Bambus, Erbsen, Mais, Porree) 100% Bio[a,f,h,h1,h2,k] Vegane Bratensoße 100% Bio Tomaten- Gurkensalat, Essig, Öl		Schokoladen - pudding 100% Bio[g]
Fr. 27.06.25	Lauch- Hackfleischsuppe (Rind, Käse)[1,g] Bio-Dinkel-Vollkornbrötchen[a,a1,a3,a4,k]	Vegetarische Tomatensuppe 100% Bio Bio-Brötchen (Dinkel)[a,a1]		Bio- Banane
Sa. 28.06.25	Vegetarische Nuggets (Soja)[a,a4,f] Süß- Sauer Soße[11,i,j] Bio- Vollkornreis[a,f,h,h1,k] Chinakohlsalat, Joghurtsoße		Hähnchenbrust, natur, gebraten Süß- Sauer Soße[11,i,j] Bio- Vollkornreis[a,f,h,h1,k] Chinakohlsalat, Joghurtsoße	Honigmelone
So. 29.06.25	Nudelauflauf, überbacken (Vollkornnudeln, Brokkoli, Tomaten, Gouda) 100% Bio[a,a1,g,i,j] Eisbergsalat, Frenchdressing[c,j]			Birne

Zusatzstoffe/ Allergene: 1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 3 = mit Antioxidationsmittel, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k = Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse

Die mit BIO gekennzeichneten Lebensmittel/ Gerichte werden ausschließlich aus Bio- Zutaten hergestellt.

DE-Öko-007

Die Menülinie mit dem inklusive Dessert und dem Salatbüffet entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Jedes Menü servieren wir Ihnen auch püriert.