Menüplan für die Landesschule für Blinde und Sehbehinderte vom 30.06.25 bis 06.07.25

KW 27	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 30.06.25	Hähnchenbrustschnitzel, paniert[a,a1] Waldpilz- Soße 100% Bio[g] Bio- Salzkartoffeln Bio- Blumenkohl	Eieromelett[c,g] Waldpilz- Soße 100% Bio[g] Bio- Salzkartoffeln Eichblattsalat, Kräuterdressing		Apfel
Di. 01.07.25	Bio- Polenta- Käseschnitte (Mais, Gouda)[c,g] Tomatensoße 100% Bio Bio- Vollkornspiralnudeln (Weizen)[a,a1] Bunter Salat (Tomate, Gurke, Mais, Bohnen, Essig und Öl) 100% Bio	Brokkoli- Nuss-Ecke[a,a1,a4,h,h1,h2,i] Tomatensoße 100% Bio Bio- Vollkornspiralnudeln (Weizen)[a,a1] Bunter Salat (Tomate, Gurke, Mais, Bohnen, Essig und Öl) 100% Bio		Himbeer-Joghurt 100% Bio[g]
Mi. 02.07.25	Wildlachs, gebraten[a,a1,d] Zitronen- Buttersoße[a,a1,a3,g,j] Bio- Parboiledreis[a,f,h,h1,h2,k] Grillgemüse, mediterran (Paprika, Zucchini, Aubergine, Zwiebel) 100% Bio	Bio- Vollkorn-Gemüsenudeln (Möhre, Bohnen, Sellerie, Porree)[a,a1,i] Zitronen-Buttersoße[a,a1,a3,g,j] Gurkensalat, Essig, Öl, Dill[j]		Eiscreme Erdbeer Vanille[1,g]
Do. 03.07.25	Vegetarische Frikadelle (Weizen, Erbsen, Mais)[a,a1,c] Rahmsoße[g] Stampfkartoffeln (Milch) 100% Bio[g] Bio- Möhrengemüse		Hähnchenschenkel, gebacken Rahmsoße[g] Stampfkartoffeln (Milch) 100% Bio[g] Bio- Möhrengemüse	Heidelbeer-Quark 100% Bio[g]
Fr. 04.07.25	Italienischer Gemüse-Nudeleintopf (Tomate, Möhre, Bohne, Erbse, Sellerie, Lauch, Hartkäse) 100% Bio[a,a1,f,g,i,k] Dinkel- Vollkornbrötchen 100% Bio[a,a1,a3,a4,k]		Schnittbohnensuppe (Rindfleisch, Kartoffel, Möhre, Sellerie, Lauch) 100% Bio[i] Brötchen (Dinkel) 100% Bio[a,a1]	Kirsch-Buttermilch 100% Bio[g]
Sa. 05.07.25	Vegetarischer Gemüsestrudel (Erbsen, Möhren, Bohnen)[4,a,a1,g,k] Kräuterquark 100% Bio[g] Kopfsalat, Möhrenrohkost, Essig, Öl		Rinderroulade in eigener Soße[j] Bio- Salzkartoffeln Kopfsalat, Möhrenrohkost, Essig, Öl	Trauben
So. 06.07.25	Kartoffel- Gemüse- Gratin (Gouda, Möhre, Erbse, Lauch) 100% Bio[g,i] Vegane Bratensoße 100% Bio Eichblattsalat, Joghurtsoße[g]			Bio- Birne

Zusatzstoffe/ Allergene: 1 = mit Farbstoff/en, 4 = mit Geschmacksverstärker, 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.