Menüplan für die Landesschule für Blinde und Sehbehinderte vom 08.09.25 bis 14.09.25

KW 37	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 08.09.25	Bio- Orrechiette (Weizennudeln)[a,a1] Tomatensoße 100% Bio Gurkensalat, Essig, Öl, Dill[j] Bio- Hartkäse, gerieben[g]	Vegetarische Paprikaschote, gefüllt (Weizen, Soja, Paprika, Mais)[a,a1,c,f,i,j] Tomatensoße 100% Bio Kartoffelpüree 100% Bio[g] Gurkensalat, Essig, Öl, Dill[j]		Melone
Di. 09.09.25	Seelachs, gebraten[a,a1,d] Senfsoße 100% Bio[a,a1,g,j] Bio- Salzkartoffeln Bio- Möhrengemüse	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Gouda 100% Bio[a,a1,c,g] Tomatensalat, Essig- Öl		Bananen-Quark 100% Bio[g]
Mi. 10.09.25	Hirse- Gemüserisotto (Hirse, Erbsen, Möhren, Paprika, Mais, Hartkäse) 100% Bio[g] Joghurt- Dip (mit Knoblauch) 100% Bio[g] Eichblattsalat, Joghurtsoße[g]		Serbische Bohnensuppe (Möhren, Lauch, Kartoffeln, Sellerie) 100% Bio[f,i,k] Rindswurst[2,3,8] Bio-Brötchen (Dinkel)[a,a1]	Apfel
Do. 11.09.25	Hähnchengyros in Soße[g,i,j] Bio- Parboiledreis[a,f,h,h1,h2,k] Weißkrautsalat, Vinaigrette	Falafelbällchen (Kichererbsen) 100% Bio Vegane Bratensoße 100% Bio Bio- Parboiledreis[a,f,h,h1,h2,k] Weißkrautsalat, Vinaigrette		Eiscreme Schoko Vanille[1,g]
Fr. 12.09.25	Ravioli Spinat (Weizen) 100% Bio[a,a1,c,g] Käsesoße 100% Bio[a,a1,g] Eisbergsalat, Frenchdressing[c,j]	Germknödel mit Vanillesoße[1,a,a1,g]		Heidelbeer-Buttermilch 100% Bio[g]
Sa. 13.09.25	Zucchini- Lauchquiche, vegetarisch 100% Bio[a,c,g] Kopfsalat, Cocktailsoße[c,g,j] Kräuterquarkdip 100% Bio[g]		Geflügelfleischkäse[1,2,3,8] Bratensoße Bio- Salzkartoffeln Kopfsalat, Cocktailsoße[c,g,j]	Orange[2]
So. 14.09.25	Kartoffel- Gemüsepfanne (Möhren, Blumenkohl, Bohnen, Paprika) 100% Bio[i] Bio- vegane Bratensoße[g] Möhrenrohkost, Vinaigrette			Erdbeer-Joghurt 100% Bio[g]

Zusatzstoffe/ Allergene: 1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, 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.