

# Menükarte

## 51. Woche

vom 16.12.2024  
bis 22.12.2024

### Hockenheimer Schulen



DE BW 38006 EG

DE-ÖKO-007

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

Alle Bio-Komponenten sind separat gekennzeichnet

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

	Montag 16.12.2024	Dienstag 17.12.2024	Mittwoch 18.12.2024	Donnerstag 19.12.2024	Freitag 20.12.2024
 <b>Power Menü + Dessert</b> <b>5,20€</b>	Tortellini (Rind) in Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Limettidressing / Frisches Obst  3,a1, h, t	Fischfilet in Puffreispanade (Wildlachs) mit Salzkartoffeln und Remoulade, dazu Karottenrohkostsalat / Erdbeerjoghurt  0, 7,a1, h, i, 5, l, u	Fleischklöße (Geflügel) in Rahmsoße mit Bio-Reis und Erbsen / Milchreis  a1, a5, 5, l, t	Chicken Nuggets mit Tomatenketchup und Salzkartoffeln, dazu Karottensticks / Bananenjoghurt  a1, 5, l	Hähnchenkeule in Soße mit Nudelsalat (Erbsen, Paprika) / Frisches Obst  a1, h, t, u
 <b>Fun Menü + Dessert</b> <b>5,20€</b>	Grüner Erbseneintopf (Erbsen, Kartoffeln, Brunoise) mit Brötchen / Frisches Obst  a1, a2, a3, 5, l, t	Milchschnitzel mit Bio- Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree / Erdbeerjoghurt  a1, h, 5, l, t	Vegetarische Lasagne (Zucchini, Auberginen, Tomaten, Paprika), dazu Blattsalat mit Limettidressing / Milchreis  0, 3,a1, 5, l	Gnocchi mit Bio- Tomatenragout / Bananenjoghurt  a1, h, 5, l, t	Bio-Vollkornfusilli in Broccoli- Carbonara-Soße, dazu Blattsalat mit Limettidressing / Frisches Obst  0,a1, 5, l
 <b>Einfache Mahlzeit</b> <b>4,60€</b>	Tortellini (Rind) in Tomatensoße  3,a1, h, t	Fischfilet in Puffreispanade (Wildlachs) mit Salzkartoffeln und Remoulade  0, 7,a1, h, i, u	Fleischklöße (Geflügel) in Rahmsoße mit Bio-Reis  a1, a5, 5, l, t	Chicken Nuggets mit Tomatenketchup und Salzkartoffeln  a1	Hähnchenkeule in Soße mit Nudelsalat (Erbsen, Paprika)  a1, h, t, u

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.Mandeln, 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!