



Montag
15.04.2024

Dienstag
16.04.2024

Mittwoch
17.04.2024

Donnerstag
18.04.2024

Freitag
19.04.2024

Menü 1

Makkaroni^{A1} mit Tomatensoße und geriebenem Gouda^{3,9,G}, dazu Blaubeer-Joghurt^{9,G}



Linseneintopf^I mit Geflügelwiener^{2,6,7,10} und Brötchen^{A1}, dazu Obst der Saison



Hähnchenschnitzel¹⁰ mit Schwenkkartoffeln und Erbsengemüse^{9,A1,G}



veget. Tortellini^{A1} mit Käse-Sahnesoße^{9,G}, dazu Gurkenscheiben



Rührei mit Rahmspinat^{9,A1,G} und Salzkartoffeln, dazu Kopfsalat mit Essig/Öl



Menü 2

Gemüsepfanne (Brokkoli, Bohnen, Erbsen) mit Reis und einem Joghurt^{9,G}, dazu Blaubeer-Joghurt^{9,G}



Vollkornpenne^{A1} mit Gemüsesoße^{9,A1,G} (Karotte,Lauch,Zucchini) und ital. Hartkäse^{3,9,G}, dazu eine Birne



Zucchini - Karotten - Bratling^{A1,C} mit Couscous^{A1} und gebundenes Erbsengemüse^{9,A1,G}



Brokkoliragout mit Linsen und Vollkornreis, dazu Gurkenscheiben



Seelachs^C - Kartoffel - Spinat - Gratin mit Bechamel^{9,G} und Gouda^{3,9,G} überbacken, dazu Kopfsalat mit Essig/Öl



Die Menülinie mit dem  Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Falls Sie Änderungen, Wünsche oder Anregungen haben, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Änderungen vorbehalten.

Zusatzstoffe und Allergene sind entsprechend gekennzeichnet.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag

Sa. / So. / Feiertags: geschlossen

Ihr Kantinenservice FLUM

Zusatzstoffe:

1 mit Phosphat	4 mit Süßungsmittel	7 mit Geschmacksverstärker	10 mit Geflügelfleisch
2 mit Konservierungsstoffen	5 enthält Phenylalaninquelle	8 geschwärzt	11 koffeinhaltig
3 mit Farbstoff	6 mit Antioxidationsanteilen	9 mit Milcheiweiß	12 Rindfleisch

Allergen-Kennzeichnung: *

A Glutenhaltiges Getreide	A1 Weizen	A4 Dinkel	A7 Einkorn	D Fisch	G Milch	H1 Mandeln	H4 Kaschunüsse	H7 Pistazien	J Senf	M Lupinen
B Krebstiere	A2 Roggen	A5 Grünkern	A8 Kamut	E Erdnüsse	H Schalenfrüchte	H2 Haselnüsse	H5 Pecanüsse	H8 Macadamianüsse	K Sesamsamen	N Weichtiere
C Eier	A3 Gerste	A6 Emmer	A9 Triticale	F Soja	I Sellerie	H3 Walnüsse	H6 Paranüsse	oder Queenslandnüsse	L Schwefeloxid bzw. Sulfite	

* Die EU-Richtlinie 2003/89 regelt die Deklaration von 12 wichtigen Allergene, die unabhängig von der Menge, ab dem 25. November 2005 bei verpackten Lebensmittel vollständig gekennzeichnet werden müssen. Die Kennzeichnung muss auch dann vorgenommen werden, wenn die allergenen Bestandteile nur indirekt über andere Zutaten ins Lebensmittel gelangen und dort keine Wirkung mehr haben oder wenn sie nur für den Herstellungsprozess von Bedeutung sind. Dies bedeutet, dass auch „Zutaten der Zutaten“ deklariert werden müssen.