



Montag 29.04.2024

Menü 1

Rinderhackpfanne^{9,12,A1,G} in Paprikarahmsoße mit Reis und Chinakohl-Mandarinensalat^{9,G}



Menü 2

rote Linsen mit Karotten & Pastinaken, dazu Spätzle^{A1,C} und Chinakohl-Mandarinensalat^{9,G}



Dienstag 30.04.2024

serbischer Bohneneintopf mit Geflügelwiener^{2,6,7,10} & Brötchen^{A1}, dazu bunter Salat (Eisberg,Möhre,Tomate,Gurke..) mit Essig/Öl



Schwenkkartoffeln mit Joghurt-Feta-Dip^{3,9,G} und buntem Salat (Eisberg,Möhre,Tomate,Gurke..) mit Essig/Öl



Mittwoch 01.05.2024

1. Mai geschlossen!



Donnerstag 02.05.2024

Spiralnudeln^{A1} mit Tomatensoße^{9,A1,G}, dazu Beeren-Joghurt^{9,G} (Erdbeer/Brombeer/Johannesbeere)



Vollkornspiralnudeln^{A1} mit Tomatensoße^{9,A1,G}, dazu Beeren-Joghurt^{9,G} (Erdbeer/Brombeer/Johannesbeere)



Freitag 03.05.2024

Fischecke^{A1,D} mit Salzkartoffeln und Rahmmöhren^{9,A1,G}



Lachs-Spinat-Nudel-Auflauf^{9,C,D,G}, - dazu einen Apfel



Die Menülinie mit dem DGE 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 Schwefeldioxid 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.