

MENÜPLAN VOM 29.04.2024 BIS 24.05.2024 KW 18 - 21

NIEDERSACHSEN

Ferien: 10.05. + 21.05.2024



	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -		Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
29.04.2024	A(a) G,I Apfelmus 3	1,G,I 8 Apfelmus 3	2,3,7 8,C,J	G Apfelmus 3	13.05.2024	G,I Kiwi-Apfelgrütze A(a)	A(a),C,I,K G,I Kiwi-Apfelgrütze	8,J A(a),C	A(a),G,I Kiwi-Apfelgrütze C
30.04.2024	3,A(a) G,I Schokoladenpudding G	2,3,7 G,I G Schokoladenpudding G	A(a) G	A(a) G,I C Schokoladenpudding G		14.05.2024	G,I A(a,c), C,G Obst JETZT NEU	A(a) 1,G 1,G Obst	G G
01.05.2024	Tag der Arbeit	Tag der Arbeit	Tag der Arbeit	Tag der Arbeit	15.05.2024		G,I Schokogrießbrei A(a),G	C G,I 1,G Schokogrießbrei A(a),G	A(a),G Schokogrießbrei A(a),G
02.05.2024	G Obst	7,A(a),C 1,G,I,J 1,G Obst	5,A(a),L A(a)	A(a) G,I Obst		16.05.2024	1,G,I,J G 8,J Obst	A(a),C,G G Obst	G G
03.05.2024	C G,I,J Rote Bete 8	D,G,I Rote Bete 8	A(a),G Rote Bete 8	G,I A(a,b) Rote Bete 8	17.05.2024		A(a) G,I 2,3,7 Gurkensalat	A(a),D,G G,I G Gurkensalat	G A(a,c,d)
06.05.2024	A(a) G,I Erdbeergrütze	A(a),C,G,I G,I G Erdbeergrütze	5,A(a),L A(a)	A(a),C G,I Erdbeergrütze		20.05.2024	Pfingstmontag	Pfingstmontag	Pfingstmontag
07.05.2024	G,I Rotkohl-Apfelrohkost	A(a),C,G,J G,I Rotkohl-Apfelrohkost	2,3,7,C,G G	G,I A(a),G Rotkohl-Apfelrohkost	21.05.2024		A(a) G,I 2,3,7 Apfelmus 3	7 1,G,I,J I Apfelmus 3	5,A(a),L A(a)
08.05.2024	G,I 2,3,7 Stracciatellajoghurtspeise 1,G	2,A(a) G,I A(a) Stracciatellajoghurtspeise 1,G	G A(a)	A(a) G,I Stracciatellajoghurtspeise 1,G		22.05.2024	G Kirschquarkspeise G	C,G,I G,I G Kirschquarkspeise G	G Kirschquarkspeise G
09.05.2024	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	23.05.2024		G,I A(a),G Obst JETZT NEU	F 1,G 1,G Obst	3,5, A(a), G,I,L
10.05.2024	A(a),G,I Monster Backe G			A(a) G,I A(a) Monster Backe G		24.05.2024	C G,I,J Rotkohlrohkost	A(a),D G,I G Rotkohlrohkost	G G,I,J A(a)

6 BESTELLSCHIN NIEDERSACHSEN

Kundennummer:

Name:

Schule & Klasse:

Unterschrift:

KW 18 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 19 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 20 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 21 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

Kennzeichnung: Die farbig hinterlegten Gerichte bilden den HOPSI-PFAD nach der „Bremer Checkliste“.

- Schwein/pork
- Rind/beef
- Geflügel/fowl
- Fisch/fish
- vegetarisch/vegetarian

Die als BIO ausgelobten Speisekomponenten und -zutaten sind zertifiziert durch Grünstempel DE-Öko-021.

Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milchherzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien | l) Macadamia oder Queenslandnüsse | | S Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfit | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle |