



26	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -	28	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
24.06.2024	Gabelspaghetti mit Tomatensauce Apfelmus	Geflügelragout mit Sommergemüse und Salzkartoffeln Apfelmus		Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelmus	08.07.2024	Currywurstgulasch Geflügel-Wienerscheiben in Tomaten-Curry-Sauce, dazu Nudeln Kiwi-Apfelgrütze	Polentatasche mit Brokkoli-Käsecrèmesauce und Salzkartoffeln Kiwi-Apfelgrütze		Ditalini-Nudelsuppe "Royal" mit Gemüseeinlage und Eierstich Kiwi-Apfelgrütze
25.06.2024	Geflügelfleischklößchen in heller Sauce, mit Erbsen und Möhren und Reis Schokoladenpudding	Currywurst mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree Schokoladenpudding		Nudeln mit Käsesauce Schokoladenpudding	09.07.2024	Sommereintopf mit Erbsen, Möhren, grünen Bohnen, Tomaten und Kartoffelwürfeln Obst	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln Obst		Milchreis mit Kirschsauce Obst
26.06.2024	Gabelspaghetti mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Zitronenjoghurtspeise	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Möhregemüse und Salzkartoffeln Zitronenjoghurtspeise		Graupensuppe mit Gemüseeinlage und Kartoffelwürfel dazu Maisbrot Zitronenjoghurtspeise	10.07.2024	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Reis Vanillejoghurt	2 Gekochte Eier in Senfsauce mit Möhregemüse und Salzkartoffeln Vanillejoghurt		Blumenkohlcrèmesuppe mit Curry und Kokos dazu Möhrenbrot Vanillejoghurt
27.06.2024	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Hühnerfleischinlage Obst	Hackbraten mit Bratensauce, Kohlrabigemüse in Rahm und Salzkartoffeln Obst		Kichererbsen-Tomatenpfanne mit mediterranem Bulgur Obst	11.07.2024	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke Obst	Eierkuchen mit Schokoladensauce Obst		Gabelspaghetti mit Tomatensauce Obst
28.06.2024	2 Gekochte Eier in Senfsauce mit Salzkartoffeln Rote Bete	Fischpfanne Pangasius, Tilapia und Wildlachs in Kräutersauce, dazu Reis Rote Bete		Brokkolicrèmesuppe dazu Roggenvollkornbrot Rote Bete	12.07.2024	Nudeln "Carbonara Art" Penne und Käsesauce mit Kochschinkenwürfeln Gurkensalat	Fischbratling mit Dillsauce und Kartoffelpüree Gurkensalat		Tomatencrèmesuppe mit Ebly-Einlage dazu Hafervollkornbrot Gurkensalat
27	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -	29	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
01.07.2024	Hühnerfrikassee mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Reis Erdbeergrütze	Blumenkohl-Käsebratling mit Ratatouille-Crèmesauce und Kartoffelpüree Erdbeergrütze		Sternennudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich Erdbeergrütze	15.07.2024	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis Pfirsichwürfelkompott	Risotto-Bratling mit Möhrencrèmesauce und Kartoffelpüree Pfirsichwürfelkompott		Fadennudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich Pfirsichwürfelkompott
02.07.2024	Gemüse-Hähnchenpfanne mit Reis Rotkohl-Apfelrohkost	2 Kochklopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln Rotkohl-Apfelrohkost		Möhrencrèmesuppe dazu Kürbiskernbrot Rotkohl-Apfelrohkost	16.07.2024	Kräuterquark mit Salzkartoffeln Vanillepudding	Eieromelett mit Möhregemüse in Rahm und Kartoffelpüree Vanillepudding		Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Vanillepudding
03.07.2024	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben Stracciatellajoghurtspeise	Panierte Jagdwurstscheibe mit Tomatensauce und Fusilli Stracciatellajoghurtspeise		Fusilli mit Tomatensauce Stracciatellajoghurtspeise	17.07.2024	Gabelspaghetti und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Waldmeisterquarkspeise	3 Nürnberger Bratwürstchen mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln Waldmeisterquarkspeise		Polentasuppe mit Lauch, Möhren, Paprika und Kartoffelwürfeln dazu Möhrenbrot Waldmeisterquarkspeise
04.07.2024	Buntes Eierragout in Kräutersauce, und Salzkartoffeln Obst	Geflügelboulette mit Geflügelsauce, Erbsen-Maisgemüse und Salzkartoffeln Obst		Fruchtkaltschale mit Milchbrötchen Obst	18.07.2024	Minestrone Italienische Gemüsesuppe mit Hörnchen-Nudeln Obst	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln Obst		Grießbrei mit pürrierter Erdbeersauce Obst
05.07.2024	Veggie-Bolognese Gabelspaghetti mit Sonnenblumenhack in Tomatensauce Gurkensalat	Backfisch mit Kräutersahnesauce und Kartoffelpüree Gurkensalat		Reissuppe mit Gemüseeinlage, dazu Frühlingbrot Gurkensalat	19.07.2024	Nudeln "Bolognese Art" Gabelspaghetti mit Tomatenhackfleischsauce Rotkohlrhokost	2 Fischli mit Zitronenbuttersauce und Kartoffelpüree Rotkohlrhokost		Kartoffel-Lauchcrèmesuppe dazu Dinkelbrot Rotkohlrhokost

8 BESTELLSCHIN NIEDERSACHSEN

Kundennummer:

Name:

Schule & Klasse:

Unterschrift:

KW 26 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 27 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 28 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 29 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

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



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 Milchzerzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien | I Macadamia oder Queenslandnüsse | J Sellerie und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | 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 |