



Speiseplan für die KW 27 / 2022

	Montag, 04.07.2022	Dienstag, 05.07.2022	Mittwoch, 06.07.2022	Donnerstag, 07.07.2022	Freitag, 08.07.2022
Menü I	Hähnchen Dinos 13,13a Tomaten Soße Spätzle 13,13a,15 Blattsalat Dressing	VEGGI DAY Blumenkohl im Backteig 13,13a,15 Tomaten Soße Erbsengemüse BIO Kartoffeln	BIO Spaghetti 13,13a Bolognese Soße (Rind, Karotte, Lauch, Sellerie) 13,13a,21 Blattsalat Dressing Geriebener Käse 19a	Wir	wünschen
Menü II (vegetarisch)	DGE zertifizierte Menülinie: Lasagne vegetarisch (Tomaten, Zwiebeln, Soja) 13,13a,18,19,19a Blattsalat Dressing	Pizza Gemüse (Möhre, Lauch, Sellerie) 13,13a,19a,21 Blattsalat Dressing	DGE zertifizierte Menülinie: Kartoffelspalten (frische Kartoffeln aus dem Ofen) Sour Cream 19,19a Linsensalat (Paprika, Tomaten)	Euch	schöne
Nachspeise	DGE zertifizierte Menülinie: Birne	DGE zertifizierte Menülinie: Cantaloupemelone 14x	Milchreis Dessert 19,19a Zimt/Zucker	Ferien	Euer
Gemüsesticks	für alle Menülinien (inkl.DGE)	für alle Menülinien (inkl.DGE)	für alle Menülinien (inkl.DGE)	Bergedorfer Impuls	Team

Zusatzstoffe: (14x) gewachst

Allergene: (13) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (13a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (13e) Gerste und Gersteezeugnisse; (13f) Hafer und Hafererzeugnisse; (15) Eier und -erzeugnisse; (16) Fisch und -erzeugnisse; (18) Soja und -erzeugnisse; (19) Laktose; (19a) Milch und -erzeugnisse; (21) Sellerie und -erzeugnisse; (22) Senf und -erzeugnisse

HOTLINE: 040 53 79 777 40 Mo. bis Do. 08:00 - 16:00 Uhr und Fr 08:00 - 15:30 Uhr

Änderungen vorbehalten



Eine Menülinie unserer Mittagsverpflegung hat eine DGE-Zertifizierung erhalten und wurde mit diesem Logo ausgezeichnet.
Basis der Zertifizierung ist der DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft



ZERTIFIZIERT
NACH
DE-ÖKO-021