

Astrid-Lindgren-Schule

Woche 15 vom 07.04.25-11.04.25



Montag

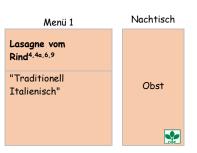
Menü 1

Paniertes Hähnchenschnitzel^{1,4,4a}

mit Geflügelsoße^{4,4a,6,9},
Mais und Kartoffeln

Vanillepudding⁶

Dienstag



Mittwoch



Donnerstag



Freitag





Unsere Zertifizierungsnummer: DE-SH-012-12009-B
*Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012.

Legende der Allergene und Zusatzstoffe:

- 1 enth. Ei, 2 enth. Erdnüsse, 3 enth. Fisch, 4 enth. Gluten, 4a Weizen, 4b Roggen, 4c Gerste, 4d Hafer, 4e Dinkel, 4f Kamut, 5 enth. Krebstiere, 6 enth. Milch einschl. Laktose,
- 7 enth. Schalenfrüchte, 7a Mandeln, 7b Haselnüsse, 7c Walnuss, 7d Cashewnuss, 7e Pekannuss, 7f Paranuss, 7g Pistazie, 7h Macadamianuss, 8 enth. Schwefeldioxid/Sulfite,
- 9 enth. Sellerie, 10 enth. Senf, 11 enth. Sesam, 12 enth. Soja (gen-tech-frei), 13 enth. Lupinen, 14 enth. Weichtiere, A mit Farbstoff, B mit Konservierungsstoff,
- C mit Antioxidationsmittel, D mit Geschmacksverstärker, E geschwefelt, F geschwärzt, G mit Phosphat, H mit Süßungsmittel, I enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam), J gewachst

Die Menüs und Komponenten mit dem 🔬 -Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertiffiziert.