

## Menüplan KW38 (Schule unter der Iburg)

Montag, 16. September 2024		Anzahl	Nachtisch
<b>Menü 1</b>	Bio-Eier-Pfannkuchen gesüsst(2,3,a1,c,g) mit Apfelmus (2, 3) mit Rohkost und Obst		
Dienstag, 17. September 2024		Anzahl	Nachtisch
<b>Menü 1</b>	Gemüse-Curry (Bio-Brokkoli, Bio-Blumenkohl, Bio-Möhren) (g) (veget.) mit Bio-Reis mit Rohkost und Joghurt mit Himbeere (g) (Bio-Joghurt)		
Mittwoch, 18. September 2024		Anzahl	Nachtisch
<b>Menü 1</b>	Kibbelinge (Seelachs-Filet im Backteig) (d, a, c) mit Remoulade (a,c,f,j) mit Kartoffelstampf (g) mit Salat Mista mit Essig-Öl-Dressing (Gurke,Tomate,Eisbergsalat) (2,3) und Obst		
<b>Menü 2</b>	Gemüse-Knusperbagel (a, i) mit Remoulade (a,c,f,j) mit Kartoffelstampf (g) mit Salat Mista mit Essig-Öl-Dressing (Gurke,Tomate,Eisbergsalat) (2,3) und Obst		
Donnerstag, 19. September 2024		Anzahl	Nachtisch
<b>Menü 1</b>	Hähnchen Kebab (G,g) mit Fladenbrot (a1,a3 k) mit Tzatziki (g) mit Krautsalat mit Essig/Öl-Dressing und Obst		
<b>Menü 2</b>	Sojastreifen (f) mit Fladenbrot (a1,a3 k) mit Tzatziki (g) mit Krautsalat mit Essig/Öl-Dressing und Obst		
Freitag, 20. September 2024		Anzahl	Nachtisch
<b>Menü 1</b>	Tomatensuppe mit Reis(Bio-Tomaten, Bio-Reis) (2,3,a1,g,i) (veget.) mit Weizenbrötchen(a1) mit Rohkost und Schokopudding (g)		

**Legende: Zusatzstoffe**

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwärzt, 6) gewachst, 7) mit Phosphat, 8) mit Süßungsmittel, mit Süßungsmitteln, 9) enthält Phenylalaninquelle

**Legende: Allergene nach EU-Verordnung Nr. 1169/2011**

a) Glutenhaltiges Getreide: a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, a5) Dinkel, a6) Kamut, b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, c) Eier und Eiererzeugnisse, d) Fische, e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f) Soja und Sojaerzeugnisse, g) Milch und Milcherzeugnisse, h) Schalenfrüchte: h1) Mandeln, h2), h7) Pistazien, h8) Makadamianüsse, i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j) Senf und Senferzeugnisse, k) Sesam und Sesamerzeugnisse, l) Schwefeloxid, Sulfid, m) Lupine und Lupinererzeugnisse, n) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

**Legende: Fleischart**

S) Schwein, R) Rindfleisch, G) Geflügel

**Zusätzliche Information:**

Änderungen vorbehalten

Täglich Obst (Apfel, Banane, Birne) und Rohkost (Tomate, Gurke, Möhren)

Bestandteile Rohkostsalat: Gurke, Möhre, Mais

Bestandteile gemischter Salat: Eisbergsalat, Möhre, Mais

Fettstufe Joghurt: 3,5%

Fettstufe Pudding: 3,5%

Unsere Milchspeisen werden täglich in den Einrichtungen benannt.

Bio-Kontrollnummer: DE-ÖKO-006

Wenn du auf Allergene reagierst, wende dich bitte an das Ausgabepersonal in deiner Schulmensa! In unserem Betrieb werden auch Zutaten mit kennzeichnungspflichtigen Allergenen verarbeitet. Deshalb können unbeabsichtigte Kontaminationen mit Allergenen nicht 100% ausgeschlossen werden.

Informationen zu den Inhaltsstoffen finden Sie unter [www.esslust.de](http://www.esslust.de)

Um unsere Webseite für Sie optimal zu gestalten und fortlaufend verbessern zu können, verwenden wir Cookies. Durch die weitere Nutzung der Webseite stimmen Sie der Verwendung von Cookies zu. Weitere Informationen zu Cookies erhalten Sie in unserer Datenschutzerklärung Einverstanden

Brand Esslust GmbH

Geschäftsführer: Stefan Brand, Ulrike Brand

[www.esslust.de](http://www.esslust.de)

Melkweg 48 - 33106 Paderborn

Telefon 05251 694280

Fax 05251 910336