

Alfred-Delp-Schule Westtünnen

Montag, 21.09.2026

Vorspeise 1

Rohkost ⁽⁰⁾  

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Zarte Rindfleischstreifen in Pilzrahmsoße ^(ML, SU, 0, 13)  

Veganes Menü

BIO-Kartoffeln ⁽⁰⁾    

Gemüsegulasch (mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch) ^(KV, 0)

   

BIO-Kartoffeln ⁽⁰⁾    

Dessert 2

Naturjoghurt ^(ML, 0) 

mit Müsli ^(GG, WZ, GE, HF, ML, 0) 

Dienstag, 22.09.2026

Vorspeise 2

Salat "Nicoise" (mit Eisbergsalat, Gurke, gek. Ei, Tomaten, Bohnen u. Oliven) ^(EI, 0, 15)

 

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

mit Essig-Öl-Dressing ^(SE, SU, 0, 2, 13)  

Hähnchenschnitzel Cordon Bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse ^(EI, GG, WZ, ML, 1, 2, 16)



mit Rahmsoße ^(ML, 0)  

BIO-Reis ^(KV, 0)    

Menü 2 (vegetarisch)

Gefüllte Kohlrabi mit Spinat-Hirtenkäse-Füllung ^(EI, ML, GG, WZ, SE, 0)



mit Rahmsoße ^(ML, 0)  

BIO-Kartoffeln ⁽⁰⁾    

Veganes Menü

BIO-Frühlingsuppe (Kartoffeln, Erbsen, Möhren und Kohlrabi) ^(KV, 0)

   

Dessert 1

Frischobst ⁽⁰⁾  

Dessert 2

Berliner ^(GG, WZ, EI, ML, 4)

Mittwoch, 23.09.2026

Vorspeise 3

BIO-Erbesen-Möhrengemüse ⁽⁰⁾    

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Rinderfrikadelle ^(EI, SE, GG, WZ, 0)  

mit Senfsoße ^(SE, ML, 0)  

Veganes Menü

BIO-Kartoffeln ⁽⁰⁾    

Mittelmeertopf in Tomaten-Gemüse-Soße (mit Paprika, Zucchini und Bohnen) ^(KV, 0)

   

Dessert 1

Naturreis ^(KV, 0)    

Frischobst ⁽⁰⁾  

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“!

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 7 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 = Farbstoffe, 13 = geschwefelt, 15 = geschwärzt, 16 = Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, GG = glutenhaltiges Getreide, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, KV = Keine Allergene vorhanden, MA = Mandeln, ML = Milch/Laktose, RO = Roggen, SE = Senf, SF = Schalenfrüchte, SL = Sellerie, SM = Sesam, SO = Soja, WN = Walnüsse, WZ = Weizen, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd,  = vegetarisch,  = lactosefrei,  = glutenfrei

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



DE-ÖKO-006

Änderungen vorbehalten

Alfred-Delp-Schule Westtünnen

Donnerstag, 24.09.2026

Vorspeise 1

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Menü 2 (vegetarisch)

Dessert 2

Rohkost ⁽⁰⁾  

Nudelaufbau mit BIO-Vollkorn-Penne, Geflügelstreifen, roten Linsen, Zucchini, Aubergine und Staudensellerie (GG, WZ, SL, ML, 0, 1, 2, 16)



Gemüsetopf (mit Karotten, Champignons, Blumenkohl und Erbsen) (ML, 0, 12)



BIO-Kartoffeln ⁽⁰⁾    

Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) (ML, 0) 

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“!

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 7 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 = Farbstoffe, 13 = geschwefelt, 15 = geschwärzt, 16 = Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, GG = glutenhaltiges Getreide, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, KV = Keine Allergene vorhanden, MA = Mandeln, ML = Milch/Laktose, RO = Roggen, SE = Senf, SF = Schalenfrüchte, SL = Sellerie, SM = Sesam, SO = Soja, WN = Walnüsse, WZ = Weizen, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd,  = vegetarisch,  = lactosefrei,  = glutenfrei

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



DE-ÖKO-006

Änderungen vorbehalten