

## Alfred-Delp-Schule Westtünnen

### Montag, 05.10.2026

Vorspeise 1

Menü 1 (Alternativbeilage)

Rohkost <sup>(0)</sup> 

Geflügelbrustgeschnetzeltes Züricher Art (mit Champignons und Zwiebeln) (ML, 0)



BIO-Kartoffeln <sup>(0)</sup> 

Schmorkartoffelpfanne mit Paprika, Lauchzwiebeln und Hirtenkäse (ML, 0)



Menü 2 (vegetarisch)

Dessert 1

Frischobst <sup>(0)</sup> 

### Dienstag, 06.10.2026

Vorspeise 1

Vorspeise 3

Veganes Menü

Rohkost <sup>(0)</sup> 

Brötchen (GG, WZ, RO, GE) 

Wirsing-Möhren-Eintopf (mit BIO-Kartoffeln, Zwiebeln und Karotten) (KV, 0)



Dessert 1

Frischobst <sup>(0)</sup> 

Dessert 2

Donut (GG, WZ, SO, ML, 0)

### Mittwoch, 07.10.2026

Vorspeise 2

Menü 3

Chinakohlsalat mit Paprikastreifen in Essig-Öl-Dressing (SE, 0, 2, 4)



BIO-Spirellis (GG, WZ, 0) 

mit Bolognesesoße (Tomatensoße mit Rinderhack) (SL, 0)



Veganes Menü

glutenfreier Nudelaufbau "Bolognese" mit Natur Pur Crumble (vegan) (SL, SO, 0, 12)



Dessert 1

Frischobst <sup>(0)</sup> 

### Donnerstag, 08.10.2026

Vorspeise 2

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Mischsalat (Eisbergsalat mit diverser Gemüse) (KV, 0) 

mit Joghurtdressing (ML, 0) 

Putenschnitzel (paniert) (GG, WZ, 0) 

mit Rahmsoße (ML, 0) 

BIO-Kartoffeln <sup>(0)</sup> 

Kartoffel-Stielmus-Auflauf (mit BIO-Kartoffeln und Möhren) (vegan) (SE, 0, 12)



Veganes Menü

Dessert 2

Milchreis (ML, 0, 12) 

mit Zimt und Zucker (KV, 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.



Änderungen vorbehalten