Alfred-Delp-Schule Westtünnen

Montag, 30.11.2026

Vorspeise 2	Wachsbrechbohnensalat in Joghurtdressing (SE, EI, ML, 2, 4, 0)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	Hähnchenbrustfilet Piccata Milanese mit Parmesankäse-Panade (GG, WZ, EI, ML, 1, 2, 16)
	mit Tomatensoße (KV, 0)
	BIO-Penne (GG, WZ, 0)
Lieblingsmenü	Pizza Margherita (ML, GG, WZ, 0, 4)
Dessert 1	Frischobst (0)

Dienstag, 01.12.2026

Vorspeise 2	Konfettisalat (mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhre und Radieschen) in Essig-Öl-Dressing (SE, 0, 2, 4)
Menü 1 (Alternativbeilage)	Hühnerfrikassee (mit Hühnerbrustfleisch, Erbsen, Möhren und Spargel) (ML, 0)
	BIO-Reis (KV, 0)
Menü 2 (vegetarisch)	Eierragout (mit BIO-Eier, Kohlrabi, Möhren, Erbsen) in Soße (ML, EI, SE, 0)
	BIO-Kartoffeln (0)
Dessert 1	Frischobst (0)
Dessert 2	Berliner (GG, WZ, EI, ML, 4)

Mittwoch, 02.12.2026

Vorspeise 2	Chinakohlsalat mit Mandarinen in Joghurtdressing (ML, 0)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	Rinderfrikadelle (EI, SE, GG, WZ, 0)
	mit Rahmsoße (ML, 0)
	BIO-Kartoffeln (0)
Menü 2 (vegetarisch)	BIO-Spätzle (GG, WZ, EI, 0)
	mit roter Linsensoße (Karotten, rote Linsen, Tomaten, Staudensellerie und Zwiebeln) (SL, 0)
Veganes Menü	Champignon-Möhren-Gemüse in heller Soße (KV, 0, 12)
	BIO-Kartoffeln (0)
Dessert 2	Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) (ML, 0, 12)

Donnerstag, 03.12.2026

Vorspeise 1	Rohkost (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

Vorspeise 2	Brötchen (GG, WZ, RO, GE)
Menü 2 (vegetarisch)	Käse-Lauch-Suppe (mit BIO-Porree) (ML, 12, 0)
Dessert 1	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