... von Hand mit Herz

gastromenü
catering & events
www.gastromenue.de

Schulmensa am GO Ochsenhausen
Ausgabe Mittagessen von 11:30 – 13:30 Uhr

29.04.- 03.05.2024 Cook & Chill	**Montag, 29.04.**	**Dienstag, 30.04.**	**Mittwoch, 01.05.**	**Donnerstag, 02.05.**	**Freitag,03.05.**
Tagesessen inkl. Beilage und Obst 5,00 € pro Portion	Als Snack erhältlich: Currywurst mit Semmel A;I;J;O	* Rindfleischküchle mit Gemüse-Tomaten-Relish A;C;G;I;J	******** *FEIERTAG* ********	* Pennenudeln mit Rindfleisch-bolognese und Reibekäse A;C;G;I;J	******** Kiosk von 10:00 – 11:00 Uhr geöffnet ********
Vegetarisches Tagesessen inkl. Beilage und Obst 5,00 € pro Portion	Pennenudeln mit Tomatensoße und Reibekäse A;C;G;I;J	„Mac and Cheese“ Makkaronelli mit Käsesoße überbacken A;C;G;I;J		Mildes „Chili sin Carne“ mit Vegi-Hack, Bohnen, Mais, Paprika, Tomaten A;I;J	
Beilagen	Blattsalat mit Dressing#	Kleine Ofenkartoffeln I,J Blattsalat mit Dressing#		***BIO***-Vollkornreis Blattsalat mit Dressing#	
Wochensalat *NEU*NEU* 5 € pro Portion	Protein Bowl mit roten Linsen, Ei, Hüttenkäse, Cashewkernen, Tomaten, Avocado, Balsamicodressing und einem Vollkornsemmel A;Ar,C;G;H;I;J	Protein Bowl mit roten Linsen, Ei, Hüttenkäse, Cashewkernen, Tomaten, Avocado, Balsamicodressing und einem Vollkornsemmel A;Ar,C;G;H;I;J		Protein Bowl mit roten Linsen, Ei, Hüttenkäse, Cashewkernen, Tomaten, Avocado, Balsamicodressing und einem Vollkornsemmel A;Ar,C;G;H;I;J	
Wissenswertes = vegan * = ohne Schweinefleisch (V) = vegetarisch	*Der Wochensalat fand letzte Woche guten Anklang – diese Woche mit neuem, frischen Angebot wieder erhältlich.*	*Die Ofenkartoffeln liefern uns Vitamin C, Vitamin B und sind eine gute Kaliumquelle. Sie sind fettarm und leicht verdaulich.*		*Chili sin Carne ein vegetarisches und veganes Angebot mit frischem Gemüse und Bohnen.*	

#Die Salate werden täglich mit wechselnden Dressings angemacht z. B. Joghurtdressing C;G;J oder Frenchdressing G;I;J oder Kräuterdressing I;J
Bei Fragen oder Unverträglichkeiten bitte Personal ansprechen.

Allergene und deklarationspflichtige Zusatzstoffe: **A** = Weizen-Gluten; **Ar** = Roggen-Gluten; **Ah** = Hafer-Gluten; **Ad** = Dinkel-Gluten; **Ag** = Gerste-Gluten; **B** = Krebstiere; **C** = Eier und Eiererzeugnisse; **D** = Fisch und Fischerzeugnisse; **E** = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; **F** = Soja und Sojaerzeugnisse; **G** = Milch und Milcherzeugnisse;
H = Schalenfrüchte: **Hh** = Haselnüsse; **Hm** = Mandeln; **Hw** = Walnüsse; **Hc** = Cashewkerne; **I** = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; **J** = Senf und Senferzeugnisse; **K** = Sesamsamen; **L** = Schwefeldioxid und Sulfide; **M** = Lupinen; **N** = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare; Austern); **O** = mit Konservierungsstoffe; ***= ohne Schweinefleisch / (V)= vegetarisch;**

Die auf unserem Speiseplan mit dem DGE- Logo gekennzeichneten Komponenten entsprechen dem „DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und dem „DGE- Qualitätsstandard für Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und ausgezeichnet

DE-ÖKO-006

Änderungen vorbehalten