

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie	30.10.2023	31.10.2023	1.11.2023	2.11.2023	3.11.2023
Menü 1 Schule	(Geflügel) Hähnchenbrustfilet Champignonrahmsoße ^{G, I} Vollkorn Couscous ^{Aa} Krautsalat ³	(Veggie) Linseneintopf ^{3, I} Gemüse-Rohkoststicks Brot ^{Aa, Ab}		(Veggie) Milchreis ^G heiße Sauerkirschen Gemüse-Rohkoststicks	(Veggie) Bami-Bratling mit Gemüse ^{Aa, C, F, I} Currysoße cremig ^{3, G} Reis Gurken-Apfel-Salat ³
Menü 2 Schule	(Veggie) Pizza Margherita ^{Aa, Ac, G} Gemüsesalat ³	(Rind) Frikadelle ^{Aa, C, J} mit Senf ^J Kartoffeln Blumenkohlgemüse ^G		(Geflügel) Hähnchenschnitzel ^{Aa} Rahmsoße ^{G, I} Kartoffeln Brokkoligemüse	(Veggie) Pfannkuchen ^{Aa, C, G} Rebional Apfelkompott
Pflanzenreich	(Veggie) Getreidehackbraten- Auflauf ^{1, 3, Ad, Ae, I} Bratensoße ^{Ad, I} Kartoffelstampf ^{Ad} Kohlrabigemüse	(Veggie) Rebional Burrito mit Sojahack, Kidneybohnen, Mais, Tomaten ^{Aa, F} und Paprikadip ^{3, F}		(Veggie) Paniertes Sellerieschnitzel ^{Aa, I} Rahmsoße auf Haferbasis ^{Ad, I} Vollkornreis Brokkoligemüse	(Veggie) Minestrone mit weißen Bohnen, Tomaten, Wurzelgemüse und Nudeln ^{Aa, I}
Pasta Basic	(Veggie) Penne ^{Aa} Rebional Tomatensoße geriebener Mozzarella ^G Krautsalat ³	(Geflügel) Farfalle ^{Aa} Carbonara ^{2, 3, 8, G, I} Chinakohl-Möhren-Mais-Salat Cocktaildressing ^{1, 2, Aa, C, G, I, J}		(Rind) Spaghetti ^{Aa} Bolognese ^I Eisbergsalat Joghurt dressing ^G	(Veggie) Spirelli ^{Aa} Gemüse-Käsesoße ^G Gurken-Apfel-Salat ³
Dessert	Vanillepudding ^G	Clementine		Joghurtspeise ^G	Banane

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten.

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:

Kartoffeln, Reis, Nudeln

DE-ÖKO-003



LEGENDE ZUR DEKLARATION DER LEBENSMITTEL

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle


Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide:
 - Aa Weizen
 - Ab Roggen
 - Ac Gerste
 - Ad Hafer
 - Ae Dinkel
 - Af Khorasan-Weizen
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch


H Schalenfrüchte:

- Ha Mandel
- Hb Haselnuss
- Hc Walnuss
- Hd Cashewnuss
- He Pecannuss
- Hf Paranuss
- Hg Pistazie
- Hh Macadamianuss/Queenslandnuss
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupine
- N Weichtiere

Piktogramme

Geflügel 

Rind 

Lamm 

Vegetarisch 

Fisch 

Schwein 

Wild 

Vegan 

Legende der Informationen

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten.

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.