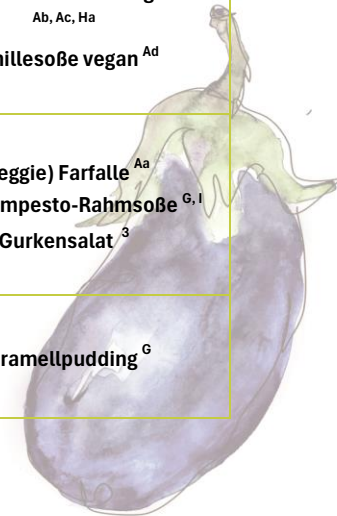
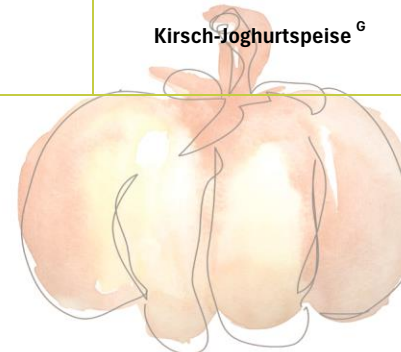
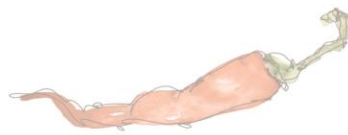


Speiseplan KW 18

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie	29.4.2024	30.4.2024	Feiertag 1.5.2024	2.5.2024	3.5.2024
Menü 1 Schule	(Veggie) Makkaroni ^{Aa} Brokkoli-Käsesoße ^{G,I} Kohlrabisalat ³	(Rind) Gulaschsuppe ^I Gemüse-Rohkoststicks Brot Beilage ^{Aa,Ab}		(Veggie) Vegetarische Frikadelle ^{Aa,C} Gemüsejus ^I Kartoffelstampf ^G Sellerie-Apfelrohkost ^I	(Fisch) Seelachsfilet im Backteig ^{Aa,D,G} Joghurtsoße ^G Kartoffeln Gurkensalat Joghurt ^{3,G}
Menü 2 Schule	(Geflügel) Wurstgulasch Puszta Art ^{4,8,G,I,J} Spiralnudeln ^{Aa} bunter Maissalat ³	(Veggie) Gnocchi ^{Aa} italienisches Gemüseragout ^{1,3,I} geriebener Käse ^G		(Geflügel) Gebratene Schinken- Käse-Nudeln ^{2,3,8,Aa,G,I} Rebional Tomatensoße ^G	(Veggie) Bunte Kartoffel-Tortilla ^{C,G} Rebional Tomatensoße Gurkensalat Joghurt ^{3,G}
Pflanzenreich	(Veggie) Bunte Bulgurgemüsepfanne ^{Aa,I} Rebional Tomatensoße Maissalat ³	(Veggie) Gnochgemüsepfanne mit Brokkoli, Paprika und Blumenkohl ^{Aa} Rucola-Mandelpesto ^{Ha}		(Veggie) Soja-Chili sin Carne ^{Aa,F} Reis	(Veggie) Kirschmichel vegan ^{3,Aa,Ab,Ac,Ha} Vanillesoße vegan ^{Ad}
Pasta Basic	(Veggie) Makkaroni ^{Aa} Brokkoli-Käsesoße ^{G,I} bunter Maissalat ³	(Rind) Penne ^{Aa} Tomatensoße mit Hackbällchen Gurkensalat ³		(Rind) Spaghetti ^{Aa} Bolognese ^I Blattsalat Cocktaildressing ^{1,2,Aa,C,G,I,J}	(Veggie) Farfalle ^{Aa} Basilikumpesto-Rahmsoße ^{G,I} Gurkensalat ³
Dessert	Mandarine	Milchreis ^G Zimt und Zucker		Kirsch-Joghurtspeise ^G	Karamellpudding ^G

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.



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.