Speiseplan KW 48

Speisepiali Kvv 40					Reverunc
Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	GESUNDE FRI Freitag S DER REGION
Menülinie	27.11.2023	28.11.2023	29.11.2023	30.11.2023	1.12.2023
Menü 1 Schule	(Veggie) Vegetarische Cevapcici ^{1, 3, Ad, Ae, C, G, I} Tsatsiki ^G Djuvecreis Krautsalat ³	(Veggie) Erbseneintopf ^{I, J} Gemüse-Rohkoststicks Brot Beilage ^{Aa, Ab}	(Fisch) Gebratenes Lachsfilet Aa, D Spinat-Käsesoße ^G Kartoffeln bunter Maissalat ³	(Rind) Geschnetzeltes ungarische Art Vollkornreis Endiviensalat Joghurtdessing ^G	(Veggie) Möhren-Getreide-Bratling ^{Aa, Ad,} Ae, C, G Paprikasoße Vollkorn Couscous Blattsalat Joghurtdressing ^G
Menü 2 Schule	(Geflügel) Geflügelleberkäse ^{2,} ^{3,8} Rahmsoße ^{G,1} Kartoffeln Möhrengemüse	(Geflügel) Hühnerfrikassee ^{G, I} Reis Erbsengemüse	(Veggie) Reibekuchen ^c Rebional Apfelkompott	(Veggie) Blumenkohl-Mais- Bratling ^{Aa, C, G} Kräuterdipp ^G Ofenkartoffeln Tomatensalat ³	(Rind) Rebional Burger Ae Salatfüllung Röstzwiebeln Aa Tomatenscheiben Gewürzgurken Rebional Ketchup Burger-Brötchen Aa, Ac, K
Pflanzenreich	Farfalle ^{Aa} Kürbissoße Sonnenblumenkernklößchen 3, Aa, Ad, F, I, J	(Veggie) Geschnetzeltes ungarisch ^F Spätzle ^{Aa, C} Blattsalat fruchtige Vinaigrette ³	(Veggie) Gemüseragout in Ananas-Currysoße Reis	(Veggie) Apfel-Vanille- Lasagne mit Zucker-Zimt- Kruste ^{Aa}	(Veggie) Rebional Pflanzenreich Burger mit Sonnenblumenkernpatty Salatfüllung Tomatenscheiben Gewürzgurke Ketchup Burger-Brötchen
Pasta Basic	(Geflügel) Penne ^{Aa} Gemüsecurrysoße mit Huhn ^{G,} I	(Rind) Nudelauflauf mit Hackfleisch ^{Aa, C, G} Rebional Tomatensoße Blattsalat fruchtige Vinaigrette ³	(Veggie) Spirelli ^{Aa} Gemüsebolognese ^l Bunter Maissalat ³	(Geflügel) Farfalle Aa Bolognese I Blattsalat Balsamicodressing 1,3,J	(Veggie) Spirelli Aa Basilikumpesto-Rahmsoße G, I Blattsalat Joghurtdressing G
Dessert	Stracciatellapudding ^{F, G}	Banane	Joghurtspeise ^G	Apfel	Grießflammerie ^G

Di<mark>e Legende der Zusatz</mark>stoffe 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

2 Retional

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: H Schalenfrüchte:
- Aa Weizen Ha Mandel
- Ab Roggen Hb Haselnuss
- Ac Gerste Hc Walnuss
- Ad Hafer Hd Cashewnuss
- Ae Dinkel He Pecannuss
- Af Khorasan-Weizen Hf Paranuss
- B Krebstiere Hg Pistazie
- C Eier Hh Macadamianuss/Queenslandnuss
- D Fisch I Sellerie
- E Erdnüsse K Sesamsamen
- F Soja

 L Schwefeldioxid und Sulfite
 - M Lupine

J Senf

N Weichtiere

Piktogramme

Geflügel



Rind



Lamm



G Milch

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.