

## Speiseplan KW 50

Datum	Montag 11.12.2023	Dienstag 12.12.2023	Mittwoch 13.12.2023	Donnerstag 14.12.2023	Freitag 15.12.2023
<b>Menülinie</b>					
<b>Menü 1 Schule</b>	(Veggie) Polentataler Rebional Tomatensoße Bulgur <sup>Aa</sup> bunter Maissalat <sup>3</sup>	(Rind) Gulaschsuppe <sup>1</sup> Gemüse-Rohkoststicks Brot Beilage <sup>Aa, Ab</sup>	E (Fisch) Seelachsfilet im Backteig <sup>Aa, D, G</sup> Joghurtsoße <sup>G</sup> Kartoffeln Gurkensalat <sup>3</sup>	(Veggie) Vegetarische Frikadelle <sup>1, 3, Ad, Ae, C, G, I, J</sup> Gemüsejus <sup>1</sup> Kartoffelstampf <sup>G</sup> Sellerie-Apfelrohkost <sup>1</sup>	(Veggie) Balsamico- Linsengemüse <sup>1, 3, I</sup> Spätzle <sup>Aa, C</sup> Blattsalat Joghurtdressing <sup>G</sup>
<b>Menü 2 Schule</b>	(Rind) Lasagne Bolognese <sup>Aa, G,</sup> <sup>I</sup> bunter Maissalat <sup>3</sup>	(Veggie) Gnocchi <sup>Aa</sup> italienisches Gemüseragout <sup>1,</sup> <sup>3, I</sup> geriebener Käse <sup>G</sup>	(Veggie) Rührei <sup>C, G</sup> Kartoffelstampf <sup>G</sup> Rahmspinat <sup>G</sup>	(Geflügel) Gebratene Schinken-Käse-Nudeln <sup>2, 3, 8, Aa,</sup> <sup>G, I</sup> Rebional Tomatensoße <sup>G</sup>	(Rind) Rinderhack-Grünkern Cevapcici <sup>Aa, Ae</sup> Tsatsiki <sup>G</sup> Djuvecreis Krautsalat <sup>3</sup>
<b>Pflanzenreich</b>	(Veggie) Polentaschnitzel <sup>Aa,</sup> <sup>Ad</sup> mit Bratensoße <sup>Ad, I</sup> bunte Bulgurgemüsepfanne <sup>Aa, I</sup>	(Veggie) Gnoghigemüsepfanne mit Brokkoli, Paprika und Blumenkohl <sup>Aa</sup> Rucola-Mandelpesto <sup>Ha</sup>	(Veggie) Spaghetti-Sojahack- Auflauf mit Tofu- Mandelkruste <sup>Aa, F, Ha</sup> Rebional Tomatensoße	(Veggie) Soja-Chili sin Carne <sup>Aa, F</sup> Reis	(Veggie) Grünkern- Gemüsepuffer <sup>Aa, Ad, Ae, I</sup> Tsatsiki-Dipp auf Sojabasis <sup>3, F</sup>
<b>Pasta Basic</b>	(Veggie) Makkaroni <sup>Aa</sup> Brokkoli-Käsesoße <sup>G, I</sup> bunter Maissalat <sup>3</sup>	(Rind) Makkaroni <sup>Aa</sup> Tomatensoße mit Hackbällchen <sup>Aa, C</sup> Gurkensalat <sup>3</sup>	(Veggie) Spaghetti <sup>Aa</sup> Spinat-Käsesoße <sup>G</sup> Möhrensalat	(Rind) Spaghetti <sup>Aa</sup> Bolognese <sup>I</sup> Blattsalat Cocktaildressing <sup>1, 2, Aa, C, G, I, J</sup>	(Veggie) Farfalle <sup>Aa</sup> Basilikumpesto-Rahmsoße <sup>G, I</sup> Blattsalat Joghurtdressing <sup>G</sup>
<b>Dessert</b>	Karamellpudding <sup>G</sup>	Milchreis <sup>G</sup> Zimt und Zucker	Birne	Kirsch-Joghurtspeise <sup>G</sup>	Mandarine

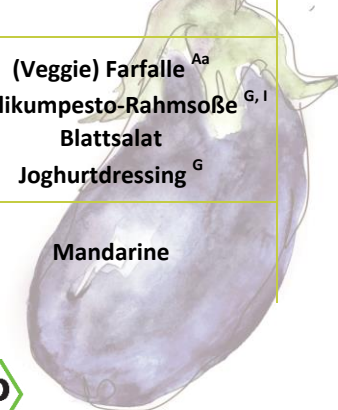
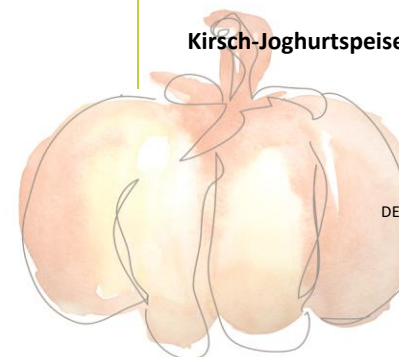
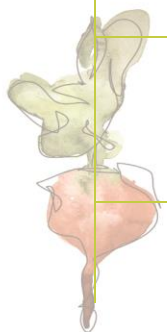
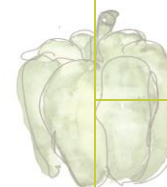
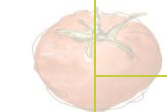
Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.

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.