

Speiseplan KW 51

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie	18.12.2023	19.12.2023	20.12.2023	21.12.2023	22.12.2023
Menü 1 Schule	(Veggie) Mexikanisches Gemüseragout ^{Ae} Kräuterdipp ^G Kurkuma-Vollkornreis Krautsalat ³	(Veggie) Möhre Eintopf ¹ Gemüse-Rohkoststicks Brot Beilage ^{Aa, Ab}	(Fisch) Gebratenes Seelachsfilet ^{Aa, D} Kräutersoße ^G Kartoffeln Gurkensalat ³	(Veggie) Sesamdrillinge ^K Kräuterdipp ^G Gemüse-Rohkoststicks	(Rind) Ungarisches Gulasch Vollkorn Couscous ^{Aa} Sellerie-Apfelrohkost ¹
Menü 2 Schule	(Geflügel) Rebional Currywurst in Soße ^{3, 8, G, J} Ofenkartoffeln Krautsalat ³	(Geflügel) Hähnchengyros Tsatsiki ^G Gemüsereis Krautsalat ³	(Veggie) Kartoffelgratin ^G Gemüsesalat ³	(Geflügel) Rostbratwürstchen ^{8, G} Jus ¹ Kartoffelstampf ^G Sauerkraut	(Veggie) Apfelpfannkuchen ^{Aa, C, G} Vanillesoße ^G Zimt und Zucker
Pflanzenreich	(Veggie) Rebional Pflanzenreich Currywurst ^{Aa, F} Currysoße ³ Ofenkartoffeln Krautsalat ³	(Veggie) Kirschmichel, süßer Auflauf ^{3, Aa, Ac, Ha} Vanillesoße ^{Ad}	(Veggie) Spaghetti ^{Aa} Gemüse-Soße auf Haferbasis ^{Ad} Mandelstreu ^{Ha} Gemüsesalat ³	(Veggie) Pfannengyros ^F Djuvcreis Endiviensalat Essig-Öl-Dressing ^{3, J}	(Veggie) Apfelpfannkuchen rein pflanzlich ^{Aa} Waldbeerensoße Zimt und Zucker
Pasta Basic	(Veggie) Farfalle ^{Aa} Käsesoße ^G Krautsalat ³	(Rind) Spirelli ^{Aa} Hackfleisch-Käsesoße ^G Blattsalat Balsamicodressing ^{1, 3, J}	(Veggie) Spaghetti ^{Aa} Gemüse-Käse-Soße ^G Chinakohl-Möhren-Mais-Salat Joghurtdressing ^G	(Rind) Makkaroni ^{Aa} Tomatensoße mit Hackbällchen ^{Aa, C} Endiviensalat Balsamicodressing ^{1, 3, J}	(Veggie) Penne ^{Aa} Vegetarische Bolognese ^{1, 3, Ae,} Tomatensalat ³
Dessert	Erdbeer-Joghurtspeise ^G	Apfel	Grießpudding ^{Aa, G}	Banane	Quarkspeise mit Pflirsichkompott ^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.

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 Sulfit
- 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.