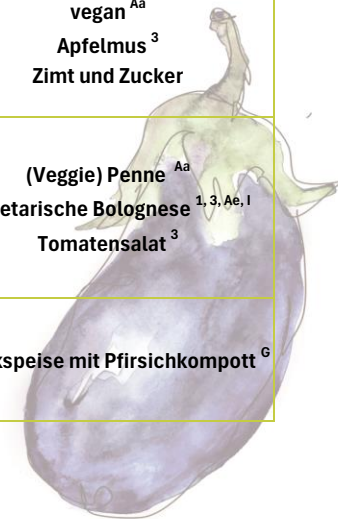
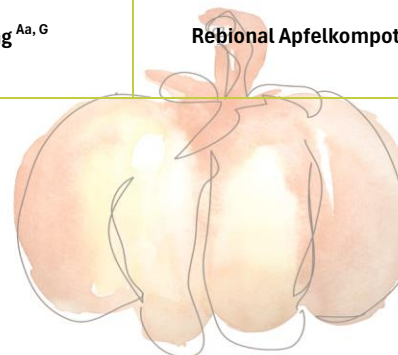
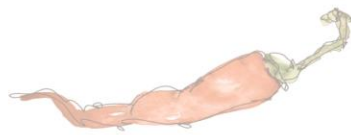
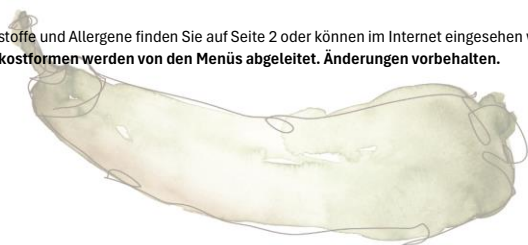


## Speiseplan KW 14

Datum	Montag Ostermontag 1.4.2024	Dienstag 2.4.2024	Mittwoch 3.4.2024	Donnerstag 4.4.2024	Freitag 5.4.2024
<b>Menülinie</b>					
<b>Menü 1 Schule</b>		(Veggie) Möhreintopf <sup>l</sup> Gemüse-Rohkoststicks Brot Beilage <sup>Aa, Ab</sup>	(Fisch) gebratenes Seelachsfilet <sup>Aa, D</sup> Kräutersoße <sup>G</sup> Gurkensalat <sup>3</sup> Kartoffeln	(Veggie) Sesamdrillinge <sup>K</sup> Kräuterdipp <sup>G</sup> Gemüse-Rohkoststicks	(Rind) Gulasch mit Paprika und Zwiebeln Vollkorn Couscous <sup>Aa</sup> Sellerie-Apfelrohkost <sup>l</sup>
<b>Menü 2 Schule</b>		(Geflügel) Hähnchengyros Tsatsiki <sup>G</sup> Gemüsereis Krautsalat <sup>3</sup>	(Veggie) Kartoffelgratin <sup>G</sup> Chinakohl-Möhren-Mais-Salat Dressing Joghurt <sup>G</sup>	(Geflügel) Rostbratwürstchen <sup>B, J</sup> Jus <sup>l</sup> Kartoffelstampf <sup>G</sup> Sauerkraut	(Veggie) Pfannkuchen süß <sup>Aa, C, G</sup> Apfelmus <sup>3</sup>
<b>Pflanzenreich</b>		(Veggie) Apfel-Vanille-Lasagne mit Zucker-Zimt-Kruste <sup>Aa</sup>	(Veggie) Spaghetti <sup>Aa</sup> Gemüse-Soße auf Haferbasis <sup>Ad</sup> Mandelstreu <sup>Ha</sup> Gemüsesalat <sup>3</sup>	(Veggie) Pfannengyros <sup>F</sup> Djuvecreis Endiviensalat Essig-Öl-Dressing <sup>3, J</sup>	(Veggie) Apfelpfannkuchen süß vegan <sup>Aa</sup> Apfelmus <sup>3</sup> Zimt und Zucker
<b>Pasta Basic</b>		(Rind) Spirelli <sup>Aa</sup> Hackfleisch-Käsesoße <sup>G</sup> Blattsalat Wintermix Balsamicodressing <sup>1, 3, J</sup>	(Veggie) Spaghetti <sup>Aa</sup> Gemüse-Käse-Soße <sup>G</sup> Chinakohl-Möhren-Mais-Salat Joghurtdressing <sup>G</sup>	(Rind) Makkaroni <sup>Aa</sup> Tomatensoße mit Hackbällchen <sup>Aa, C</sup> Endiviensalat Essig-Öl-Dressing <sup>3, J</sup>	(Veggie) Penne <sup>Aa</sup> Vegetarische Bolognese <sup>1, 3, Ae, I</sup> Tomatensalat <sup>3</sup>
<b>Dessert</b>		Apfel	Grießpudding <sup>Aa, G</sup>	Rebional Apfelkompott	Quarkspeise mit Pfirsichkompott <sup>G</sup>

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 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.