



SPEISEKARTE



Datum: 25.10.21 bis 28.10.21

	Menü 1 Schule:Normalkost	Menü 2 Schule:Veget. Kost
25.10.21 Montag	Fischfilet, gedünstet ^M Senfsauce ^{A,E,H} Bio-Salzkartoffeln Bohnensalat ^{E,H,N} Bio-Fruchtjoghurt ^E	Käsespätzle mit Zwiebelschmelz ^{A,C,E,H} Kräutersauce ^{A,E} Bohnensalat ^{E,H,N} Bio-Fruchtjoghurt ^E
26.10.21 Dienstag	Hähnchenschnitzel ^{A,C} Jägersauce ^E Bio-Salzkartoffeln Erbsen-Möhren-Gemüse Nusspudding ^{E,F}	Gemüsepfanne ^G Tomatensauce ^{6,G} Bio-Reis Nusspudding ^{E,F}
27.10.21 Mittwoch	Milchreis ^E Apfel-Zimt-Kompott ^{3,6} Clementine	Pilzragout ^D Bratkartoffeln Chinakohlsalat ^{2,} Clementine
28.10.21 Donnerstag	Bolognesesauce ^G Bio-Nudeln ^A Tomatensalat ⁶ Bio-Rote Grütze	gefüllte Paprikaschote veg. ^{2,A,C,D,E,G} Kräutersauce ^{A,E} Bio-Salzkartoffeln Tomatensalat ⁶ Bio-Rote Grütze
		Änderungen bleiben vorbehalten!

Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam.



Die mit Bio gekennzeichneten Produkte sind kontrolliert durch DE-ÖKO-003

Alle Speisen werden ohne Verwendung von Schweinefleisch hergestellt!

2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidationsmittel, 6 = Mit Säuerungsmitteln, A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier u. Eierzeugnisse, D = Soja u. Sojaerz., E = Milch u. Milcherzeugnisse, F = Schalenfrüchte, G = Sellerie u. Sellerieerz., H = Senf u. Senferz., I = Sesamsamen u. Sesamerz., J = Schwefeldioxid und Sulfit, K = Lupine und Lupinenerz., L = Weichtiere, M = Fisch u. Fischerz., N = Erdnüsse u. Erdnusserz.