



SPEISEKARTE



Datum: 26.10.20 bis 29.10.20

Menü 1

Schule: Normalkost

Menü 2

Schule: Veget. Kost

26.10.20	Gratiniertes Seelachsfilet ^E Dillsauce ^{A,E,H} Bio-Kartoffelpüree eig. Herst. Bio-Blattspinat Bio-Banane	Gemüsestrudel ^{A,C,E,G} Tomatensauce ^{6,G} Bio-Reis Blattsalat ^E Joghurtdressing Bio-Banane
27.10.20	Putengulasch (NEULAND) ^{A,E,G} Bio-Nudeln ^A Prinzessbohnen Quarkspeise mit Pfirsich ^E	Linsen-Gemüse-Curry Basmati-Reis Quarkspeise mit Pfirsich ^E
28.10.20	Milchreis ^{A,E} Pflaumenkompott Bio-Fruchtjoghurt	BIO-Tortellini mit Käse ^{A,C,E} Käse-Kräutersauce ^{A,E} Bio-Broccoli Bio-Fruchtjoghurt
29.10.20	Rinderschmorbraten ^H Selleriesauce ^{A,E} Bio-Salzkartoffeln Kohlrabi Vanillepudding ^{A,E}	Apfelpfannkuchen ^{A,E} Vanillepudding ^{A,E}
		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!

- 1. mit Farbstoff
- 2. mit Konservierungsstoffen
- A. Glutenhaltiges Getreide
- F. Schalenfrüchte
- K. Lupine und -erzeugnisse

- 3. mit Antioxidationsmittel
- 4. mit Geschmacksverstärkern
- B. Krebstiere und -erzeugnisse
- G. Sellerie und -erzeugnisse
- L. Weichtiere und -erzeugnisse

- 5. geschwefelt
- 6. mit Säuerungsmittel
- C. Eier und -erzeugnisse
- H. Senf und -erzeugnisse
- M. Fisch u. -erzeugnisse

- 7. gewachst
- 8. mit Phosphat
- D. Soja und -erzeugnisse
- I. Sesamsamen und -erzeugnisse
- N. Erdnüsse u. -erzeugnisse

- 9. mit Süßstoff
- 10. enthält eine Phenylaminquelle
- E. Milch und -erzeugnisse
- J. Schwefeldioxid und Sulfite
- Kreuzkontaminationen sind nicht auszuschließen