



SPEISEKARTE



Datum: 05.10.20 bis 08.10.20

Menü 1

Schule: Normalkost

Menü 2

Schule: Veget. Kost

05.10.20	Fischragout in Dillsauce ^{E,G,H,M} Bio-Salzkartoffeln Bio-Möhren Bio-Fruchtjoghurt	Ofenkartöffelchen Kräuterquark ^E Chinakohlsalat Joghurtdressing Bio-Fruchtjoghurt
06.10.20	Gratinierte Hähnchenbrust ^G Estragonsauce ^E Bio-Reis Bio-Blumenkohl DE-ÖKO-003 Quarkspeise mit Schokoraspeln ^E	Schupfnudel-Gemüsepfanne Tomaten-Basilikumsauce bunter Salat mit Käse Quarkspeise mit Schokoraspeln ^E
07.10.20	Veg. Pizza ^{A,E} Tomatensalat ⁶ Weintrauben	vegetarische Bolognese ^G Bio-Nudeln ^A Tomatensalat ⁶ Weintrauben
08.10.20	Bio-Rinderbraten ^G Esterhazysauce ^{A,G} Bio-Salzkartoffeln Bio-Sommergemüse Schokoladenpudding ^E	Tofu gebraten Käsesauce ^{A,E} Bio-Salzkartoffeln Bio-Sommergemüse Schokoladenpudding ^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

3. mit Antioxidationsmittel

5. geschwefelt

7. gewachst

9. mit Süßstoff

2. mit Konservierungsstoffen

4. mit Geschmacksverstärkern

6. mit Säuerungsmittel

8. mit Phosphat

10. enthält eine Phenylaminquelle

A. Glutenhaltiges Getreide

B. Krebstiere und -erzeugnisse

C. Eier und -erzeugnisse

D. Soja und -erzeugnisse

E. Milch und -erzeugnisse

F. Schalenfrüchte

G. Sellerie und -erzeugnisse

H. Senf und -erzeugnisse

I. Sesamsamen und -erzeugnisse

J. Schwefeldioxid und Sulfite

K. Lupine und -erzeugnisse

L. Weichtiere und -erzeugnisse

M. Fisch u. -erzeugnisse

N. Erdnüsse u. -erzeugnisse

Kreuzkontaminationen sind nicht auszuschließen