



SPEISEKARTE



Datum: 21.09.20 bis 24.09.20

	Menü 1 Schule:Normalkost	Menü 2 Schule:Veget. Kost
21.09.20 Montag	Hähnchenbrustfilet Pfirsich-Currysauce ^{A,E,H,N} Bio-Reis Sommergemüse Apfel	Kichererbsencurry m.roten Linsen Bio-Reis bunter Salat mit Weichkäse ^E Apfel
22.09.20 Dienstag	Putenbratwurst NEULAND ³ Zwiebel-Senfsauce ^{A,E,H} Bio-Salzkartoffeln Apfelrotkohl Grießbrei ^{A,E}	Tortellini mit Käse ^{A,C} Tomaten-Basilikumsauce leicht ^G Bio-Broccoli Grießbrei ^{A,E}
23.09.20 Mittwoch	Gnocchi-Gemüsepfanne Tomatensauce ^{6,G} Salat der Saison ^{2,H} Bio-Fruchtjoghurt	Zucchini veg. gefüllt ^E Kräutersauce ^{A,E,G,H} Bio-Reis Bio-Fruchtjoghurt
24.09.20 Donnerstag	Rindfleisch, gekocht Meerrettichsauce Bio-Salzkartoffeln Kaisergemüse Bio-Banane	Blumenkohl, überbacken ^{C,E} Tomaten-Bechamel ^{A,E} Bio-Kartoffelpüree eig. Herst. Bio-Banane
		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 |