



SPEISEKARTE



Datum: 26.04.21 bis 29.04.21

Menü 1

Schule: Normalkost

Menü 2

Schule: Veget. Kost

26.04.21 Montag	Fischragout in Dillsauce ^{E,G,H,M} Bio-Salzkartoffeln Bio-Möhren frisches Obst	Kartoffel-Gemüse-Curry ind.Art ^D frisches Obst
27.04.21 Dienstag	Rindergulasch leicht ^G Bio-Salzkartoffeln Bio-Erbсен Quarkspeise mit Schokoraspeln ^E	Schupfnudel-Gemüsepfanne Tomaten-Basilikumsauce bunter Salat mit Käse Quarkspeise mit Schokoraspeln ^E
28.04.21 Mittwoch	Veg. Pizza ^{A,E} Tomatensalat ⁶ Banane	Bio-Spaghetti ^A Gemüsebolognese Vegan ^{2,A,D,G,J,K,N} Tomatensalat ⁶ Banane
29.04.21 Donnerstag	Rinderbraten ^G Esterhazysauce ^{A,G} Bio-Salzkartoffeln Bio-Sommergemüse Schokoladenpudding ^{D,E}	Gemüse Eintopf veg. ^{G,H} Schokoladenpudding ^{D,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