



SPEISEKARTE



Datum: 28.09.20 bis 01.10.20

	Menü 1 Schule:Normalkost	Menü 2 Schule:Veget. Kost
28.09.20 Montag	Geflügelfrikadelle ^{2,G,H} Kräutersauce ^{A,E} Bio-Salzkartoffeln Leipziger Allerlei ² Kiwi	Veg. Frühlingsrolle ^{2,A,C,E,G,H} Kurkumasauce ^{A,E} Bio-Reis Blattsalat in Kräutervinaigrette ^H Kiwi
29.09.20 Dienstag	Seelachsfilet natur ^G Dillsauce ^{A,E,H} Bio-Salzkartoffeln Bio-Prinzessbohnen Karamelpudding ^E	Gemüse-Nudelpfanne ^A Tomaten-Basilikumsauce Salat der Saison Karamelpudding ^E
30.09.20 Mittwoch	Milchreis ^E Apfel-Zimt-Kompott ^{3,6} Obst	Gemüsestrudel ^{A,C,E,G} Bechamelsauce ^{A,E,H} Bio-Kartoffelpüree eig. Herst. Obst
01.10.20 Donnerstag	Rindergulasch leicht ^G Bio-Salzkartoffeln Bio-Sommergemüse Stippmilch mit Zimtzucker ^E	Soja-Bolognese ^{D,F,G,N} Bio-Nudeln ^A Blattsalat ^E Stippmilch mit Zimtzucker ^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

3. mit Antioxidationsmittel

4. mit Geschmacksverstärkern

5. geschwefelt

6. mit Säuerungsmittel

7. gewachst

8. mit Phosphat

9. mit Süßstoff

10. enthält eine Phenylaminquelle

A. Glutenhaltiges Getreide

F. Schalenfrüchte

K. Lupine und -erzeugnisse

B. Krebstiere und -erzeugnisse

G. Sellerie und -erzeugnisse

L. Weichtiere und -erzeugnisse

C. Eier und -erzeugnisse

H. Senf und -erzeugnisse

M. Fisch u. -erzeugnisse

D. Soja und -erzeugnisse

I. Sesamsamen und -erzeugnisse

N. Erdnüsse u. -erzeugnisse

E. Milch und -erzeugnisse

J. Schwefeldioxid und Sulfite

Kreuzkontaminationen sind nicht auszuschließen