



SPEISEKARTE



Datum: 20.01.20 bis 23.01.20

	Menü 1 Schule:Normalkost	Menü 2 Schule:Veget. Kost
20.01.20 Montag	Rindergulasch ^{A,E} Bio-Reis Rote Betesalat*9 Apfel	Soja-Gulasch mediterran ^D Bio-Reis Rote Betesalat*9 Apfel
21.01.20 Dienstag	Seelachsfilet natur ^G Dillsauce ^{A,E,H} Bio-Salzkartoffeln Bio-Prinzessbohnen Nusspudding ^{E,F}	Kartoffel-Sauerkrautauflauf ^{C,E} Kräutersauce ^{A,E} Salat der Saison Nusspudding ^{E,F}
22.01.20 Mittwoch	Gemüsebratling ^{A,C,G} Kräutersauce ^{A,E} gebratener Reis ^G Buttermilchdessert ^E	Gemüse-Nudelpfanne ^{A,G} Tomaten-Basilikumsauce Buttermilchdessert ^E
23.01.20 Donnerstag	Hähnchenschnitzel ^{A,C} Rosmarinsauce ^{A,E,H} Bio-Salzkartoffeln Bio-Mischgemüse Bio-Banane	Gemüseragout Szegediner Art ^G Bio-Salzkartoffeln 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 |