



SPEISEKARTE



Datum: 03.05.21 bis 06.05.21

Menü 1
Schule: Normalkost

Menü 2
Schule: Veget. Kost

03.05.21	schulfrei	schulfrei
04.05.21	Frikassee vom Huhn ^{A,E} Bio-Reis Bio-Möhren Vanillepudding ^{A,E}	Bio-Spaghetti ^A Linsensauce ^{A,D} Blattsalat ^{E,H} Vanillepudding ^{A,E}
05.05.21	Soja Chili ^D Bio-Vollkornnudeln* bunter Salat ^{G,H} Sojapudding Schoko ^D	Bio-Vollkornnudeln ^A frisches Gemüsepesto leicht ^{E,G,N} Sojapudding Schoko ^D
06.05.21	Rindfleisch, gekocht Estragonsauce ^{A,E} Bio-Salzkartoffeln Kohlrabi Rote Grütze m. Sahne im Becher² Eis im Becher	Gemüsespieß im Teigmantel ^{A,C} Paprika-Sahnesauce ^E Bio-Makkaroni ^{A,C,E,G,N} Bauernsalat ^H Apfel Eis im Becher
		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