



SPEISEKARTE



Datum: 20.01.25 bis 23.01.25

	Menü 1 Schule:Vollkost	Menü 2 Schule:Veget. Kost
20.01.25 Montag	Gratiniertes Seelachsfilet ^E Dillsauce ^{A,E,H} Bio-Kartoffelpüree eig. Herst. Bio-Blattspinat Clementine	Gemüsestrudel ^{A,C,E,G} Tomatensauce ^{6,D,G} Bio-Kartoffelpüree eig. Herst. Blattsalat mit Cocktaildressing ^{E,H} Clementine
21.01.25 Dienstag	Klimaklops Rind ^C Zwiebelsauce ^{A,H} Bio-Salzkartoffeln Wirsing in saurem Rahm ^{D,E,H,N} Quarkspeise mit Schokoraspeln ^E	Linsen-Gemüse-Curry Basmati-Reis Quarkspeise mit Schokoraspeln ^E
22.01.25 Mittwoch	BIO-Tortellini ^{A,D,G} Kürbispesto ^G Bio-Broccoli Bio-Fruchtjoghurt ^E	BIO-Tortellini ^{A,D,G} Kürbispesto ^G Bio-Broccoli Bio-Fruchtjoghurt ^E
23.01.25 Donnerstag	Grünkohleintopf ^{A,H} Putenkrakauer NEULAND ² Vanillepudding ^{A,E}	Gemüsebratling ^{A,G} Kräuterquark ^E Bio-Salzkartoffeln Kohlrabi Vanillepudding ^{A,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!

2 = Konservierungsstoffe, 6 = Mit Säuerungsmitteln, A = Glutenhaltiges Getreide, C = Eier u. Eierzeugnisse, D = Soja u. Sojaerz., E = Milch u. Milcherzeugnisse, G = Sellerie u. Sellerieerz., H = Senf u. Senferz., N = Erdnüsse u. Erdnusserz.