



# SPEISEKARTE



**Datum: 14.06.21 bis 17.06.21**

	<b>Menü 1</b> <b>Schule:Normalkost</b>	<b>Menü 2</b> <b>Schule:Veget. Kost</b>
14.06.21 Montag	Wildlachsfilet frisch Gemüsesauce <sup>A,E,G</sup> Bio-Salzkartoffeln Bio-Broccoli Bio-Apfel	Gemüse-Kartoffelpfanne vegan Ruccola-Carbonara vegan <sup>D</sup> Bio-Apfel
15.06.21 Dienstag	Frikassee vom Huhn <sup>A,E</sup> Bio-Reis Bio-Möhren Vanillepudding <sup>A,E</sup>	Bio-Spaghetti <sup>A</sup> Linsensauce <sup>A,D</sup> Blat Salat <sup>E,H</sup> Vanillepudding <sup>A,E</sup>
16.06.21 Mittwoch	Nudelpfanne veg. leicht Tomatensauce <sup>2</sup> Bio-Fruchtjoghurt	Soja Chili <sup>D,G</sup> Bio-Nudeln <sup>A</sup> bunter Salat <sup>G,H</sup> Bio-Fruchtjoghurt
17.06.21 Donnerstag	Westf. Kartoffelsuppe <sup>G</sup> Geflügelwurst <sup>2,4,8,3<sup>2</sup></sup> Eisbecher	Gemüsespieß im Teigmantel <sup>A,C</sup> Paprika-Sahnesauce <sup>E</sup> Bio-Makkaroni <sup>A,C,E,G,N</sup> Bauernsalat <sup>H</sup> Eisbecher
		<b>Änderungen bleiben vorbehalten!</b>

**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