



SPEISEKARTE



Datum: 16.09.19 bis 19.09.19

Menü 1

Schule: Normalkost

Menü 2

Schule: Veget. Kost

16.09.19	Heringshappen in Dillsauce ^{C,E,G,H,M} Bratkartoffeln Leipziger Allerlei ² Obst	Veg. Frühlingsrolle ^{2,A,C,E,G,H} Kurkumasauce ^{A,E} Bio-Reis Blattsalat in Kräutervinaigrette ^H Obst
17.09.19	Hähnchenschnitzel ^{A,C} Orangensauce ^{A,E} Bio-Reis Salat der Saison Karamelpudding ^E	Gemüsebratling eig. Herst. Kräutersauce ^{A,E} Salat der Saison Karamelpudding ^E
18.09.19	Gemüsestrudel ^{A,C,E,G} Bechamelsauce ^{A,E,H} Bio-Kartoffelürre eig. Herst. Stippmilch mit Zimt ^E	Gemüse-Nudelpfanne ^{A,G} Tomaten-Basilikumsauce leicht ^G Stippmilch mit Zimt ^E
19.09.19	Geflügelleberkäse Rosmarinsauce ^{A,E,H} Bio-Salzkartoffeln Bio-Sommergemüse Obst	Soja-Bolognese ^{D,F,G,N} Bio-Nudeln ^A Blattsalat Obst
		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