



# SPEISEKARTE



**Datum: 21.06.21 bis 24.06.21**

## Menü 1

**Schule: Normalkost**

## Menü 2

**Schule: Veget. Kost**

21.06.21	Fischfilet, gedünstet <sup>M</sup> Senfsauce <sup>A,E,H</sup> Bio-Salzkartoffeln Bio-Broccoli Bio-Fruchtjoghurt	gefüllte Paprikaschote veg. <sup>2,A,C,D,E,G</sup> Tomatensauce <sup>6,G</sup> Bio-Salzkartoffeln Bio-Fruchtjoghurt
22.06.21	Hähnchenschnitzel <sup>A,C</sup> Schaschliksauce <sup>2,3</sup> Bio-Salzkartoffeln Erbsen Karamelpudding <sup>E</sup>	Fenchelgratin mit Mozzarella <sup>C,E,G</sup> Petersiliensauce <sup>A,E,G</sup> Bio-Salzkartoffeln Karamelpudding <sup>E</sup>
23.06.21	Pilzragout vegan <sup>D</sup> Röstitaler Blattsalat in Kräutervinaigrette <sup>H</sup> Kiwi	gefüllte Nudelröllchen <sup>A,E</sup> Tomaten-Basilikumsauce leicht <sup>6,G</sup> Blattsalat in Kräutervinaigrette <sup>H</sup> Kiwi
24.06.21	Bolognesesauce <sup>D,G</sup> Bio-Nudeln <sup>A</sup> Salat der Saison Grießpudding <sup>A,E</sup>	Käsespätzle mit Zwiebelschmelz <sup>A,C,E,H</sup> Kreuzkümmel - Anis-Sauce <sup>A,E</sup> Salat der Saison Grießpudding <sup>A,E</sup>
		<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