



SPEISEKARTE



Datum: 07.01.19 bis 10.01.19

	Menü 1 Schule:Normalkost	Menü 2 Schule:Veget. Kost
07.01.19 Montag	Geflügelfrikadelle ^{2,G,H} Kapernsauce ^{A,E,H,N} Bio-Salzkartoffeln Rote Betesalat Apfel	Veg. Frühlingsrolle ^{2,A,C,E,G,H} Kurkumasauce ^{A,E} Bio-Reis Bio-Erbсен Apfel
08.01.19 Dienstag	Putenfleischkäse Bratensauce 1 ^{A,E} Bratkartoffeln Grünkohl ^{A,H,N} Nusspudding ^{E,F}	Kartoffel-Sauerkrautauflauf ^{C,E} Kräutersauce ^{A,E} Salat der Saison ^E Nusspudding ^{E,F}
09.01.19 Mittwoch	Gemüse-Nudelpfanne veg ^{A,G} Tomaten-Basilikumsauce Buttermilchdessert ^E	Milchreis ^E Apfel-Zimt-Kompott ^{3,6} Buttermilchdessert ^E
10.01.19 Donnerstag	Hähnchenschnitzel ^{A,C} Rosmarinsauce ^{A,E,H} Bio-Salzkartoffeln Bio-Mischgemüse Bio-Banane	Gemüseragout Szegediner Art Bio-Salzkartoffeln Bio-Banane
		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 |