



SPEISEKARTE



Datum: 09.03.20 bis 12.03.20

Menü 1

Schule: Normalkost

Menü 2

Schule: Veget. Kost

09.03.20	Hähnchenkeule pikante Paprikasauce ^{A,E} Bio-Reis Chinakohlsalat Bio-Fruchtjoghurt	Schupfnudel-Gemüsepfanne Tomaten-Basilikumsauce Chinakohlsalat Bio-Fruchtjoghurt
10.03.20	Rindergulasch ^{A,E} Bio-Salzkartoffeln Bio-Mischgemüse Schokoladenpudding ^E	Ofenkartöffelchen Kräuterquark ^E Bio-Mischgemüse Schokoladenpudding ^E
11.03.20	Veg. Pizza ^{A,E} Tomatensalat ⁶ Rote Grütze m.Sahne im Becher ²	Milchreis ^E mit Zimt und Zucker Rote Grütze m.Sahne im Becher ²
12.03.20	Pichelsteiner Eintopf ^G Lammfleischeinlage ² Quarkspeise mit Schokoraspeln ^E	Kichererbsencurry m.roten Linsen Tomaten-Basilikumsauce Bio-Reis Blattsalat Quarkspeise mit Schokoraspeln ^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!

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