

## SPEISEKARTE 🥬



Datum: 24.11.25 bis 27.11.25		
24.11.25	Menü 1 Schule:Vollkost Fischragout in Dillsauce <sup>E,G,H,M</sup>	Menü 2 Schule:Veget. Kost Schupfnudel-Gemüsepfanne
Montag	Bio-Salzkartoffeln Bio-Broccoli Banane	Tomaten-Basilikumsauce <sup>D</sup> Banane
Dienstag g	<b>Bio-Rindergulasch</b> <sup>G</sup> <b>Bio-Salzkartoffeln Bio-Erbsen</b> Schokoladenpudding <sup>D,E</sup>	Ofenkartöffelchen Joghurt-Chillisoße <sup>E</sup> <b>Bio-Erbsen</b> Schokoladenpudding <sup>D,E</sup>
26.11.25 Wittwooch	Pizza Margherita <sup>A,E</sup> Berliner <sup>1,3,A,C,D,E,K</sup>	Bio Spaghetti <sup>A</sup> Bio-Sonnenblumen-Bolognese <sup>G</sup> Berliner <sup>1,3,A,C,D,E,K</sup>
Donnerstag	Kohlrabi-Eintopf <sup>G</sup> Rindfleischeinlage Fruchtjoghurt <sup>E</sup>	Pichelsteiner Eintopf veg. Fruchtjoghurt <sup>E</sup>
		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 = Farbstoff, 3 = Antioxidationsmittel, A = Glutenhaltiges Getreide, C = Eier u. Eierzeugnisse, D = Soja u. Sojaerz., E = Milch u. Milcherzeugnisse, G = Sellerie u. Sellerieerz., H = Senf u. Senferz., H = Senf u. Senferz.