



# SPEISEKARTE



**Datum: 14.01.19 bis 17.01.19**

## Menü 1

**Schule: Normalkost**

## Menü 2

**Schule: Veget. Kost**

14.01.19

Montag

Fischragout in Dillsauce<sup>E,G,H</sup>  
Bio-Salzkartoffeln  
Chinakohlsalat  
Bio-Fruchtjoghurt

Schupfnudel-Gemüsepfanne  
Tomaten-Basilikumsauce  
Chinakohlsalat  
Bio-Fruchtjoghurt

15.01.19

Dienstag

Gratinierte Hähnchenbrust<sup>G</sup>  
Estragonsauce<sup>A,E,H</sup>  
Bio-Reis  
Blumenkohl natur  
Schokoladenpudding<sup>E</sup>

Ofenkartöffelchen  
Kräuterquark<sup>E</sup>  
Blumenkohl natur  
Schokoladenpudding<sup>E</sup>

16.01.19

Mittwoch

Veg. Pizza<sup>A,E</sup>  
Tomatensalat<sup>6</sup>  
Clementine

Bio-Nudeln\*<sup>A</sup>  
vegetarische Bolognese<sup>G</sup>  
Tomatensalat<sup>6</sup>  
Clementine

17.01.19

Donnerstag

Putenrollbraten NEULAND  
Esterhazysauce<sup>A,G</sup>  
Bio-Salzkartoffeln  
Kohlrabi  
Quarkspeise mit Schokoraspeln<sup>E</sup>

Hirse-Gemüse-Gratin<sup>E,G</sup>  
Tomaten-Basilikumsauce  
Blattsalat  
Quarkspeise mit Schokoraspeln<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. 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