



# SPEISEKARTE



**Datum: 28.06.21 bis 01.07.21**

## Menü 1

**Schule: Normalkost**

## Menü 2

**Schule: Veget. Kost**

28.06.21	Gratiniertes Seelachsfilet <sup>E</sup> Dillsauce <sup>A,E,H</sup> Bio-Kartoffelpüree eig. Herst. Blattsalat <sup>E,H</sup> Joghurtdressing Apfel	Sojanuggets <sup>D</sup> Tomatensauce <sup>H,N</sup> Bio-Kartoffelpüree eig. Herst. Blattsalat <sup>E,H</sup> Joghurtdressing Apfel
29.06.21	Putengulasch Bio-Nudeln <sup>A</sup> Prinzessbohnen Quarkspeise mit Früchten <sup>A,E</sup>	Linsen-Gemüse-Curry Basmati-Reis Quarkspeise mit Früchten <sup>A,E</sup>
30.06.21	Soja-Gulasch mediterran <sup>D</sup> Bio-Salzkartoffeln Blattsalat in Kräutervinaigrette <sup>H</sup> Obstsalat	Milchreis <sup>E</sup> Pflaumenkompott Bio-Fruchtjoghurt
01.07.21	Schnittbohneintopf <sup>fG</sup> Geflügelwurst <sup>2,4,8,3<sup>2</sup></sup> Schokoladenpudding <sup>D,E</sup>	Kaiserschmarrn <sup>A,C,E</sup> Erdbeer-Rhabarber Kompott Schokoladenpudding <sup>D,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