



# SPEISEKARTE



Datum: 18.05.26 bis 21.05.26

	Menü 1 Schule:Vollkost	Menü 2 Schule:Veget. Kost
18.05.26 Montag	Bolognesesauce <sup>G</sup> <b>Bio-Nudeln</b> <sup>*A</sup> Joghurtdressing Salat der Saison <sup>G</sup> Banane	Prinzessbohnen griech. Art <sup>E</sup> Djuvec - Reis <sup>H,N</sup> Joghurtdressing Salat der Saison <sup>G</sup> Banane
19.05.26 Dienstag	Salamipizza <sup>A,E</sup> Tomatensalat <sup>6</sup> Karamelpudding <sup>E</sup>	Veg. Pizza <sup>A,E</sup> mit Mais und Paprika Tomatensalat <sup>6</sup> Karamelpudding <sup>E</sup>
20.05.26 Mittwoch	Gemüselasagne <sup>A,C,E</sup> Kräutersauce <sup>A,E,G,H</sup> <b>Bio-Fingermöhren</b> Fruchtjoghurt <sup>E</sup>	Gemüselasagne <sup>A,C,E</sup> Kräutersauce <sup>A,E,G,H</sup> <b>Bio-Fingermöhren</b> Fruchtjoghurt <sup>E</sup>
21.05.26 Donnerstag	Rinderschmorbraten <sup>H</sup> Selleriesauce <sup>A,E</sup> <b>Bio-Salzkartoffeln</b> <b>Bio-Mischgemüse</b> Quarkspeise mit Früchten <sup>E</sup>	Eierpfannkuchen <sup>A,E</sup> Erdbeer-Rhabarber Kompott Quarkspeise mit Früchten <sup>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!

6 = Mit Säuerungsmitteln, A = Glutenhaltiges Getreide, C = Eier u. Eierzeugnisse, E = Milch u. Milcherzeugnisse, G = Sellerie u. Sellerieerz., H = Senf u. Senferz., N = Erdnüsse u. Erdnusserz.