



SPEISEKARTE



Datum: 12.04.21 bis 15.04.21

Menü 1

Schule: Normalkost

Menü 2

Schule: Veget. Kost

12.04.21	Gemüsefrikadelle vegan Paprika-Zwiebelsauce Bratkartoffeln Apfel	Kichererbsencurry m. roten Linsen ^{D,G} Bio-Reis bunter Salat mit Weichkäse ^E Apfel
13.04.21	Bolognesesauce ^G Parmesan ^E Bio-Nudeln ^A bunter Salat mit Weichkäse ^E Grießbrei ^{A,E}	Veg. Blätterteigtasche ^{A,C,E,H} Hollandaise ^{A,C,E,H} Kaisergemüse Grießbrei ^{A,E}
14.04.21	Maultaschen ^{A,C,E} Tomatensauce ^{6,G} Salat der Saison Birne	Spinat-Nudelauf ^{f,A,C,E} Käse-Kräutersauce ^{A,E} Salat der Saison ^{2,H} Bio-Fruchtjoghurt
15.04.21	Quer durch den Garten, Gemüseintopf ^G Rindfleischeläge Bio-Banane	Blumenkohl, überbacken ^{C,E,G} Tomaten-Bechamel ^{A,E} Bio-Kartoffelpüree eig. Herst. Bio-Banane
		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
- 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