Speiseplan KW 17

Datum / Menülinie	Montag 22.4.2024	Dienstag 23.4.2024	Mittwoch 24.4.2024	Donnerstag 25.4.2024	Freitag 26.4.2024
Menü 1 Schule	(Geflügel) Hähnchenbrustfilet Champignonrahmsoße [G, I] Vollkorn Couscous [Aa] Krautsalat [3]	(Veggie) Linseneintopf [3, I] Gemüse-Rohkoststicks Brot [Aa, Ab]	(Geflügel) Geflügelgulasch [G] Spiralnudeln [Aa] Erbsen und Möhren	(Veggie) Milchreis [G] heiße Sauerkirschen Gemüse-Rohkoststicks	(Fisch) Lachslasagne [Aa, D, G, I] Rebional Tomatensoße Rote Bete Apfel Salat [1, 3, 9]
Menü 2 Schule	(Veggie) Griechische Reispfanne Rebional Tomatensoße Weißkäsewürfel [G] Krautsalat [3]	(Rind) Frikadelle [Aa, C, I, J] mit Senf [J] Kartoffeln Blumenkohlgemüse [G]	(Geflügel) Sämiger Möhren-Kürbiseintopf [I] Geflügelbockwurstscheiben [2, 8] Brot [Aa, Ab]	(Geflügel) Gebratenes Hähnchenbrustfilet Rahmsoße [G, I] Kartoffeln Brokkoligemüse	(Veggie) Ravioli [Aa, G] Gemüse-Käse-Soße [G] Erbsengemüse
Pflanzenreich	(Veggie) Getreidehackbraten-Auflauf [1, 3, Ad, Ae, I] Bratensoße [Ad, I] Kartoffelstampf [Ad] Kohlrabigemüse	(Veggie) Rebional Burrito mit Sojahack, Kidneybohnen, Mais, Tomaten [Aa, F] und Paprikadip [3, F]	(Veggie) Blumenkohl in Petersiliensoße [Ad, I] Kartoffeln Kürbiskerncrunch Topping [1, Aa]	(Veggie) Paniertes Sellerieschnitzel [Aa, I] Rahmsoße auf Haferbasis [Ad, I] Vollkornreis Brokkoligemüse	(Veggie) Minestrone mit weißen Bohnen, Tomaten, Wurzelgemüse und Nudeln [Aa, I]
Pasta Basic	(Veggie) Penne [Aa] Rebional Tomatensoße geriebener Mozzarella [G] Krautsalat [3]	(Veggie) Käsespätzle mit Röstzwiebeln [Aa, C, G] Champignonrahmsoße [G, I] Blattsalat Wintermix Joghurtdressing [G]	(Veggie) Makkaroni [Aa] Käsesoße [G] Rote Bete-Apfel-Salat [1, 3]	(Rind) Spaghetti [Aa] Bolognese [I] Eisbergsalat Joghurtdressing [G]	(Veggie) Spirelli [Aa] Gemüse-Käsesoße [G] Gurken-Apfel-Salat [3]
Dessert	Vanillepudding [G]	Mandarine	Quarkspeise natur [G]	Joghurtspeise [G]	Banane

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.
Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten.

LEGENDE ZUR DEKLARATION DER LEBENSMITTEL

Rebional
GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmitteln
4 mit Geschmacksverstärkern
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmitteln
10 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene

A Glutenhaltiges Getreide:
Aa Weizen
Ab Roggen
Ac Gerste
Ad Hafer
Ae Dinkel
Af Khorasan-Weizen
B Krebstiere
C Eier
D Fisch
E Erdnüsse
F Soja
G Milch

H Schalenfrüchte:
Ha Mandel
Hb Haselnuss
Hc Walnuss
Hd Cashewnuss
He Pecannuss
Hf Paranuss
Hg Pistazie
Hh Macadamianuss/Queenslandnuss
I Sellerie
J Senf
K Sesamsamen
L Schwefeldioxid und Sulfite
M Lupine
N Weichtiere

Piktogramme

Geflügel
Rind
Lamm
Vegetarisch
Fisch
Schwein
Wild
Vegan

Legende der Informationen

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten.

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.