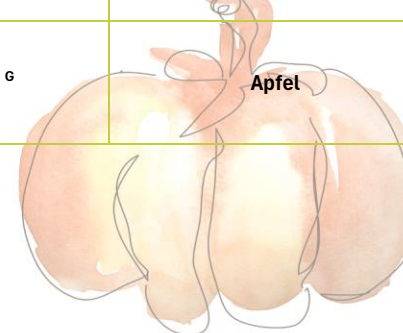
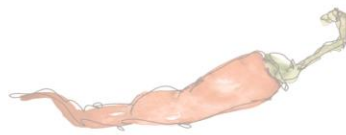
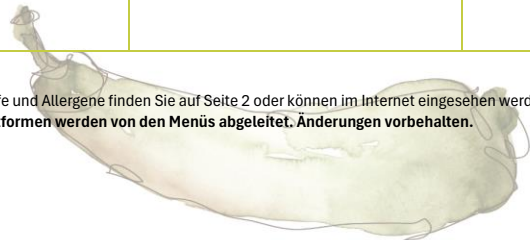


Speiseplan KW 26

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie	24.6.2024	25.6.2024	26.6.2024	27.6.2024	28.6.2024
Menü 1 Schule	(Veggie) Gemüsebratling ^{C, Aa} Tsatsiki ^G Djuvecreis Krautsalat ³	(Veggie) Erbseneintopf ^{I, J} Gemüse-Rohkoststicks Brot Beilage ^{Ab, Aa}	(Veggie) Bratwurst ^{F, Aa} Rahmsoße ^I Kartoffelstampf ^G Sauerkraut	(Rind) Geschnetzeltes ungarische Art Vollkornreis Endiviensalat Dressing Joghurt ^G	(Fisch) Lachsfilet Kartoffeln Rahmspinat ^G
Menü 2 Schule	(Geflügel) Geflügelleberkäse ^{2, 3, 8} Rahmsoße ^{G, I} Kartoffeln Möhrengemüse	(Geflügel) Hühnerfrikassee ^{G, I} Reis Erbsengemüse	(Geflügel) Bratwurst ^{8, I, J} Rahmsoße ^I Kartoffelbeilage Blumenkohlgemüse ^G	(Veggie) Pikante Kartoffelchen Hummus-Dipp Ratatouille	(Rind) Rebional Burger ^{Ae} Salatfüllung Röstzwiebeln ^{Aa} Tomatenscheiben Gewürzgurken Rebional Ketchup ³ Burger-Brötchen ^{Aa, Ac, K}
Pflanzenreich	(Veggie) Farfalle ^{Aa} Gemüse-Soße vegan ^{Ad}	(Veggie) Geschnetzeltes ungarisch ^F Spätzle ^{C, Aa} Blattsalat Sommermix fruchtige Vinaigrette ³	(Veggie) Gemüseragout in Ananas-Currysoße Reis	(Veggie) Apfel-Vanille-Lasagne mit Zucker-Zimt-Kruste ^{Aa}	(Veggie) Rebional Pflanzenreich Burger mit Sonnenblumenkernpatty ^{3, Ad, F, Aa, I, J} Salatfüllung Tomatenscheiben Gewürzgurke Ketchup ³ Burger-Brötchen ^{Aa, Ac, K}
Pasta Basic	(Veggie) Penne ^{Aa} Arrabiata	(Rind) Nudelauf mit Hackfleisch ^{C, G, Aa} Rebional Tomatensoße Blattsalat Sommermix fruchtige Vinaigrette ³	(Veggie) Spirelli ^{Aa} Gemüsebolognese ^I Chinakohl-Möhren-Mais-Salat Cocktaildressing ^{1, 2, C, G, Aa, I, J}	(Geflügel) Farfalle ^{Aa} Bolognese ^I Endiviensalat Dressing Joghurt ^G	(Veggie) Spirelli ^{Aa} Basilikumpesto-Rahmsoße ^{G, I} Blattsalat Sommermix Balsamicodressing ^{1, 3, J}
Dessert	Banane	Stracciatellapudding ^{F, G}	Joghurtspeise ^G	Apfel	Grießflammerie ^G

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

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.