Speiseplan KW 16

Datum / Menülinie	Montag 15.4.2024	Dienstag 16.4.2024	Mittwoch 17.4.2024	Donnerstag 18.4.2024	Freitag 19.4.2024
Menü 1 Schule	(Veggie) Gemüsebratling [Aa, C] Tsatsiki [G] Djuvecreis Krautsalat [3]	(Veggie) Erbseneintopf [I, J] Gemüse-Rohkoststicks Brot Beilage [Aa, Ab]	(Veggie) Vegetarische Bratwurst [Aa, F] 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 Kartöffelchen Hummus-Dipp Ratatouille	(Rind) Rebional Burger [Ae] Salatfüllung Röstzwiebeln [Aa] Tomatenscheiben Gewürzgurken Rebional Ketchup [3] Burger-Brötchen [Aa, Ac, K]
Pflanzenreich	(Veggie) Farfalle [Aa] Kürbissoße Sonnenblumenkernklößchen [3, Aa, Ad, F, I, J]	(Veggie) Geschnetzeltes ungarisch [F] Spätzle [Aa, C] Blattsalat 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, Aa, Ad, F, I, J] Salatfüllung Tomatenscheiben Gewürzgurke Ketchup [3] Burger-Brötchen [Aa, Ac, K]
Pasta Basic	(Geflügel) Penne [Aa] Gemüsecurrysoße mit Huhn [G, I]	(Rind) Nudelauflauf mit Hackfleisch [Aa, C, G] Rebional Tomatensoße Blattsalat fruchtige Vinaigrette [3]	(Veggie) Spirelli [Aa] Gemüsebolognese [I] Chinakohl-Möhren-Mais-Salat Cocktaildressing [1, 2, Aa, C, G, I, J]	(Geflügel) Farfalle [Aa] Bolognese [I] Endiviensalat Dressing Joghurt [G]	(Veggie) Spirelli [Aa] Basilikumpesto-Rahmsoße [G, I] Blattsalat Wintermix 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

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.