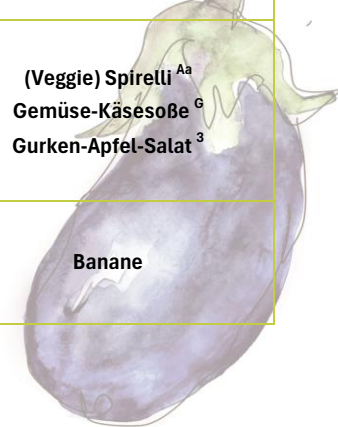
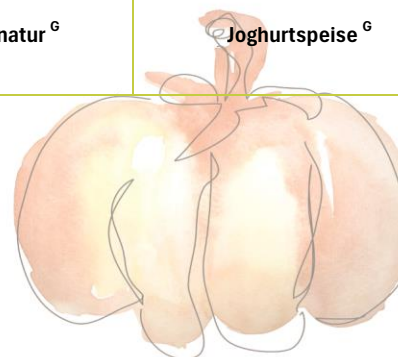
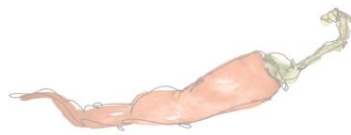


Speiseplan KW 32

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie	5.8.2024	6.8.2024	7.8.2024	8.8.2024	9.8.2024
Menü 1 Schule	(Geflügel) Hähnchenbrustfilet Champignonrahmsoße ^{G, I} Vollkorn Couscous ^{Aa} Krautsalat ³	(Veggie) Linseneintopf ^{3, I} Gemüse-Rohkoststicks Brot ^{Ab, Aa}	(Geflügel) Gulasch ^G Spiralnudeln ^{Aa} Erbsen und Möhren	(Veggie) Milchreis ^G heiße Sauerkirschen Gemüse-Rohkoststicks	(Fisch) Lachslasagne ^{D, G, Aa, I} Rebional Tomatensoße Rote Bete Apfel Salat ^{1, 3, 9}
Menü 2 Schule	(Veggie) Griechische Reispfanne Rebional Tomatensoße Weißkäsewürfel ^G Krautsalat ³	(Rind) Frikadelle ^{C, Aa, I, J} mit Senf ^J Kartoffeln Blumenkohlgemüse ^G	(Geflügel) Sämiger Möhren- Kürbiseintopf ^I Geflügelbockwurstscheiben ^{2, 8} Brot ^{Ab, Aa}	(Geflügel) Gebratenes Hähnchenbrustfilet Rahmsoße ^{G, I} Kartoffeln Brokkoligemüse	(Veggie) Ravioli ^{G, Aa} 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 ^{F, Aa} 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 ^{C, G, Aa} Champignonrahmsoße ^{G, I} Blattsalat Wintermix Joghurdressing ^G	(Veggie) Makkaroni ^{Aa} Käsesoße ^G Rote Bete-Apfel-Salat ^{1, 3}	(Rind) Spaghetti ^{Aa} Bolognese ^I Eisbergsalat Joghurdressing ^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

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.