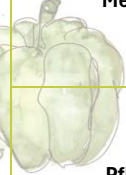
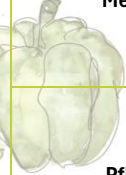
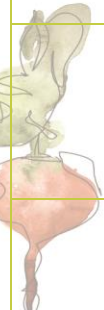
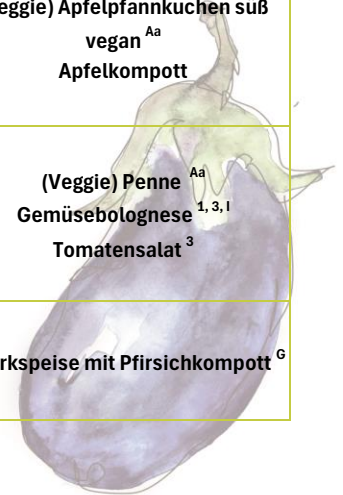
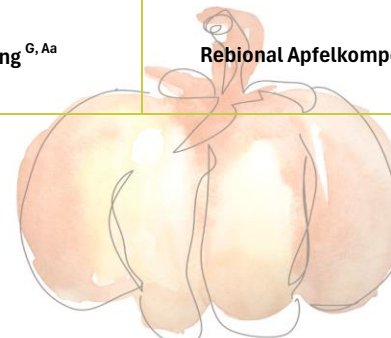
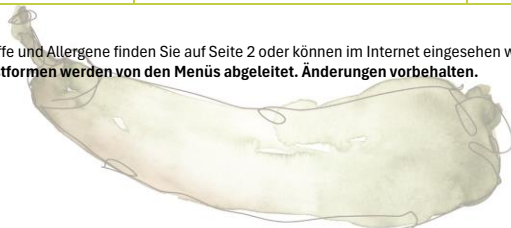


Speiseplan KW 02

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie	6.1.2025	7.1.2025	8.1.2025	9.1.2025	10.1.2025
 Menü 1 Schule	(Veggie) Mexikanisches Gemüseragout ^{Ae} Kräuterdipp ^G Vollkornreis Krautsalat ³	(Veggie) Möhreintopf ^I Gemüse-Rohkoststicks Brot Beilage ^{Ab, Aa}	(Fisch) Seelachsfilet gebraten ^{D, Aa} Kräutersoße ^G Kartoffeln Möhrengemüse	(Veggie) Sesamdrillinge ^K Kräuterdipp ^G Gemüse-Rohkoststicks	(Rind) Gulasch mit Paprika und Zwiebeln Vollkorn Couscous ^{Aa} Eisbergsalat Dressing Joghurt ^G
 Menü 2 Schule	Rebional Currywurst in Soße ^{3, 8, G, I, J} Ofenkartoffeln Krautsalat ³	(Geflügel) Gebratenes Hähnchenbrustfilet Tomatensoße Reis Brokkoligemüse	(Veggie) Kürbis Kartoffelgratin ^G Gurkensalat ³	(Veggie) Eieromlette ^{C, G} Jus ^I Kartoffelstampf ^G Leipziger Allerlei	Pfannkuchen ^{C, G, Aa, 8} Apfelkompott
 Pflanzenreich	(Veggie) Rebional Pflanzenreich Bratwurst ^{F, Aa} Currysoße ³ Krautsalat ³ Ofenkartoffeln	(Veggie) Apfel-Vanille-Lasagne mit Zucker-Zimt-Kruste ^{Aa}	(Veggie) Spaghetti ^{Aa} Gemüse-Soße auf Haferbasis ^{Ad} Mandelstreu ^{Ha} Gurkensalat ³	(Veggie) Pfannengyros ^{F, Aa} Reis Beilage Endiviensalat Balsamicodressing ^{1, 3, J}	(Veggie) Apfelpfannkuchen süß vegan ^{Aa} Apfelkompott
 Pasta Basic	(Veggie) Farfalle ^{Aa} Käsesoße ^G Krautsalat ³	(Rind) Spirelli ^{Aa} Hackfleisch-Käsesoße ^G Blattsalat Sommermix Balsamicodressing ^{1, 3, J}	(Veggie) Spaghetti ^{Aa} (Rind) Bolognese mit Gemüse ^I Gurkensalat ³	(Rind) Makkaroni ^{Aa} Tomatensoße mit Hackbällchen ^{C, Aa} Endiviensalat Balsamicodressing ^{1, 3, J}	(Veggie) Penne ^{Aa} Gemüsebolognese ^{1, 3, I} Tomatensalat ³
 Dessert	Erdbeer-Joghurtspeise ^G	Apfel	Grießpudding ^{G, Aa}	Rebional Apfelkompott	Quarkspeise mit Pfirsichkompott ^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.