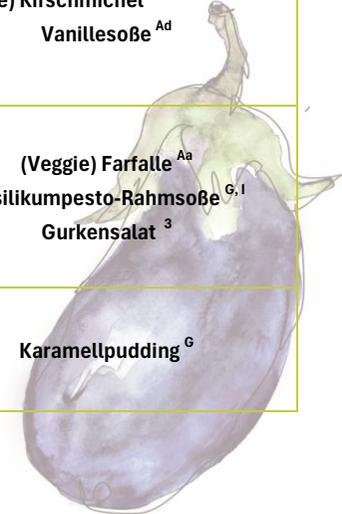
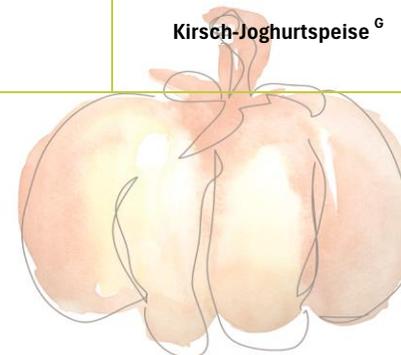
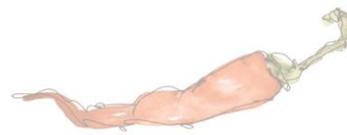


Speiseplan KW 06

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie	3.2.2025	4.2.2025	5.2.2025	6.2.2025	7.2.2025
Menü 1 Schule	(Veggie) Makkaroni ^{Aa} Brokkoli-Käsesoße ^{G, I} bunter Maissalat ³	(Rind) Gulaschsuppe ^I Gemüse-Rohkoststicks Brot Beilage ^{Ab, Aa}	(Veggie) Balsamico-Linsengemüse ^{1, 3, I} Spätzle ^{C, Aa} Blattsalat Joghurtdressing ^G	(Veggie) Bami-Bratling mit Gemüse ^{C, F, Aa, I} Paprikasoße Reis Endiviensalat Cocktaildressing ^{1, 2, C, G, Aa, I, J}	(Fisch) Seelachsfilet im Backteig ^{D, G, Aa} Joghurtsoße ^G Kartoffeln Gurkensalat ³
Menü 2 Schule	(Geflügel) Wurstgulasch Puszta Art ^{8, G, I, J} Spiralnudeln ^{Aa} bunter Maissalat ³	(Veggie) Gnocchi ^{Aa} italienisches Gemüseragout ^{1, 3, I} geriebener Käse ^G	(Veggie) Rührei ^{C, G} Kartoffelbeilage Rahmspinat ^{1, 3, G}	(Geflügel) Gebratene Schinken-Käse-Nudeln ^{2, 3, 8, G, Aa, I} Rebional Tomatensoße ^G	(Veggie) Bunte Kartoffel-Tortilla ^{C, G} Rebional Tomatensoße Gurkensalat ³
Pflanzenreich	(Veggie) Bunte Bulgurgemüsepfanne ^{Aa, I} Rebional Tomatensoße Tomatensalat ³	(Veggie) Gnochigemüsepfanne mit Brokkoli, Paprika und Blumenkohl ^{Aa} Rucola-Mandelpesto ^{Ha}	(Veggie) Spaghetti-Sojahack-Auflauf mit Tofu-Mandelkruste ^{F, Ha, Aa} Rebional Tomatensoße	(Veggie) Soja-Chili sin Carne ^{F, Aa} Reis	(Veggie) Kirschmichel ^{3, Ab, Ac, Ad, Ha, Aa} Vanillesoße ^{Ad}
Pasta Basic	Makkaroni ^{Aa} (Geflügel) Carbonara ^{2, 3, 8, G, I} Tomatensalat ³	(Rind) Penne ^{Aa} Tomatensoße mit Hackbällchen ^{C, Aa} Gurkensalat ³	(Veggie) Spaghetti ^{Aa} Spinat-Käsesoße ^G Möhren-Apfel-Rohkostsalat	(Rind) Spaghetti ^{Aa} Bolognese ^I Endiviensalat Cocktaildressing ^{1, 2, C, G, Aa, I, J}	(Veggie) Farfalle ^{Aa} Basilikumpesto-Rahmsoße ^{G, I} Gurkensalat ³
Dessert	Mandarine	Milchreis ^G Zimt und Zucker	Birne	Kirsch-Joghurtspeise ^G	Karamellpudding ^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.