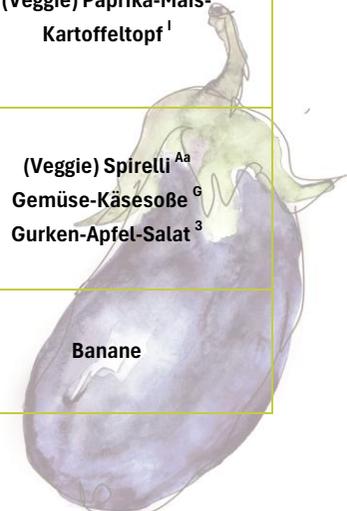
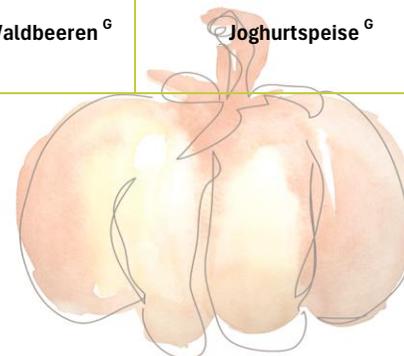
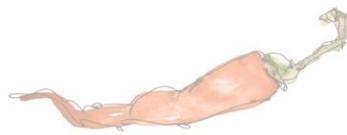


KW 10

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie	3.3.2025	4.3.2025	5.3.2025	6.3.2025	7.3.2025
Menü 1 Schule	(Geflügel) Mini Geflügelbratwürstchen ^{8, J} Senf ^J Kartoffelbeilage Spitzkohlgemüse ^{1, 3, G, Aa}	(Veggie) Linseneintopf ^{2, 3, 5, I, L} Gemüse-Rohkoststicks Brot ^{Ab, Aa}	(Rind) Hacksteak ^{C, Aa, I, J} Rahmsoße ^I Kartoffelbeilage Möhrengemüse	(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) Kartoffel Kürbisgemüsepfanne ^I Currysoße cremig ^{1, 3, G}	(Geflügel) Gulasch ^G Spiralnudeln ^{Aa} Erbsen und Möhren	(Geflügel) Sämiger Möhren- Kürbiseintopf ^I Geflügelbockwurstscheiben ^{2, 8} Brot ^{Ab, Aa}	(Geflügel) Gebratenes Hähnchenbrustfilet Rahmsoße ^I Kartoffeln Brokkoligemüse	(Veggie) Ravioli ^{G, Aa} Käsesoße ^G Erbsengemüse
Pflanzenreich	(Veggie) Getreidehackbraten- Auflauf ^{1, 3, Ad, Ae, I} Bratensoße ^{Ad, I} Kartoffelstampf ^{1, 3, Ad} Kaisergemüse	(Veggie) Rebional Burrito mit Sojahack, Kidneybohnen, Mais, Tomaten ^{F, Aa} und Paprikadip	(Veggie) Blumenkohl in Petersiliensoße ^{Ad, I} Kartoffeln Kürbiskerncrunch Topping ^{1, 3, Aa}	(Veggie) Paniertes Sellerieschnitzel ^{Aa, I} Rahmsoße ^I Vollkornreis Brokkoligemüse	(Veggie) Paprika-Mais- Kartoffeltopf ^I
Pasta Basic	(Veggie) Penne ^{Aa} Rebional Tomatensoße geriebener Gouda ^G Krautsalat ³	(Veggie) Nudel-Gemüse-Auflauf ^{C, G, Aa, I} Tomatensoße ^{1, 3}	(Veggie) Makkaroni ^{Aa} Käsesoße ^G Rote Bete-Apfel-Salat ^{1, 3}	(Rind) Spaghetti ^{Aa} Bolognese ^I Eisbergsalat Joghurtdressing ^G	(Veggie) Spirelli ^{Aa} Gemüse-Käsesoße ^G Gurken-Apfel-Salat ³
Dessert	Vanillepudding ^G	Birne	Quarkspeise mit Waldbeeren ^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.