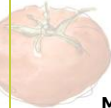

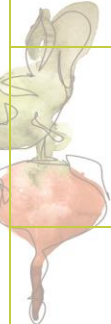

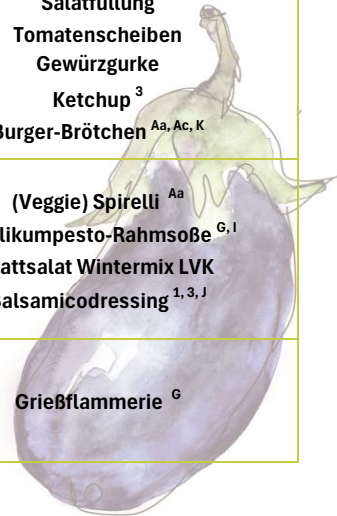
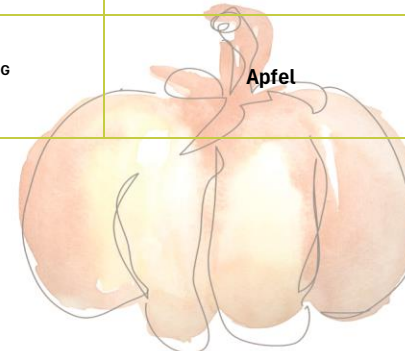
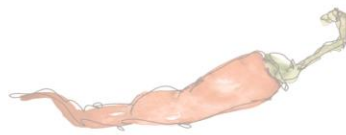
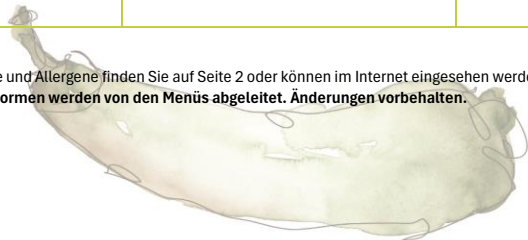


# Speiseplan KW 11

Datum	Montag 11.3.2024	Dienstag 12.3.2024	Mittwoch 13.3.2024	Donnerstag 14.3.2024	Freitag 15.3.2024
<b>Menülinie</b>					
<b>Menü 1 Schule</b>	(Veggie) Gemüsebratling <sup>Aa, C</sup> Tsatsiki <sup>G</sup> Djuvecreis Krautsalat <sup>3</sup>	(Veggie) Erbseneintopf <sup>I, J</sup> Gemüse-Rohkoststicks Brot Beilage <sup>Aa, Ab</sup>	(Veggie) Vegetarische Bratwurst <sup>Aa, F</sup> Kartoffelstampf <sup>G</sup> Sauerkraut	(Rind) Geschnetzeltes ungarische Art Vollkornreis Endiviensalat Dressing Joghurt <sup>G</sup>	(Fisch)Lachsfilet Kartoffeln Rahmspinat <sup>G</sup>
 <b>Menü 2 Schule</b>	(Geflügel) Geflügelleberkäse <sup>2, 3, 8</sup> Rahmsoße <sup>G, I</sup> Kartoffeln Möhrengemüse	(Geflügel) Hühnerfrikassee <sup>G, I</sup> Reis Erbsengemüse	(Geflügel) Geflügelbratwurst <sup>8, I, J</sup> Rahmsoße <sup>I</sup> Kartoffelbeilage Blumenkohlgemüse <sup>G</sup>	(Veggie) Pikante Kartoffelchen Hummus-Dipp Ratatouille	(Rind) Rebional Burger <sup>Ae</sup> Salatfüllung Röstzwiebeln <sup>Aa</sup> Tomatenscheiben Gewürzgurken Rebional Ketchup <sup>3</sup> Burger-Brötchen <sup>Aa, Ac, K</sup>
 <b>Pflanzenreich</b>	(Veggie) Farfalle <sup>Aa</sup> Kürbissoße Sonnenblumenkernklößchen <sup>3, Aa, Ad, F, I, J</sup>	(Veggie) Geschnetzeltes ungarisch <sup>F</sup> Spätzle <sup>Aa, C</sup> Blattsalat fruchtige Vinaigrette <sup>3</sup>	(Veggie) Gemüseragout in Ananas-Currysoße Reis	(Veggie) Apfel-Vanille-Lasagne mit Zucker-Zimt-Kruste <sup>Aa</sup>	(Veggie) Rebional Pflanzenreich Burger mit Sonnenblumenkernpatty <sup>3, Aa, Ad, F, I, J</sup> Salatfüllung Tomatenscheiben Gewürzgurke Ketchup <sup>3</sup> Burger-Brötchen <sup>Aa, Ac, K</sup>
 <b>Pasta Basic</b>	(Geflügel) Penne <sup>Aa</sup> Gemüsecurrysoße mit Huhn <sup>G, I</sup>	(Rind) Nudelaufwurf mit Hackfleisch <sup>Aa, C, G</sup> Rebional Tomatensoße Blattsalat fruchtige Vinaigrette <sup>3</sup>	(Veggie) Spirelli <sup>Aa</sup> Gemüsebolognese <sup>I</sup> Chinakohl-Möhren-Mais-Salat Cocktaildressing <sup>1, 2, Aa, C, G, I, J</sup>	(Geflügel) Farfalle <sup>Aa</sup> Bolognese <sup>I</sup> Endiviensalat Dressing Joghurt <sup>G</sup>	(Veggie) Spirelli <sup>Aa</sup> Basilikumpesto-Rahmsoße <sup>G, I</sup> Blattsalat Wintermix LVK Balsamicodressing <sup>1, 3, J</sup>
 <b>Dessert</b>	Banane	Stracciatellapudding <sup>F, G</sup>	Joghurtspeise <sup>G</sup>	Apfel	Grießflammerie <sup>G</sup>

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.