



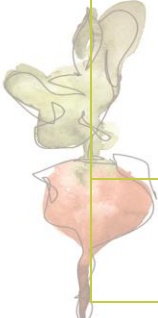
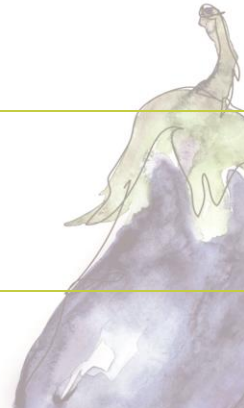
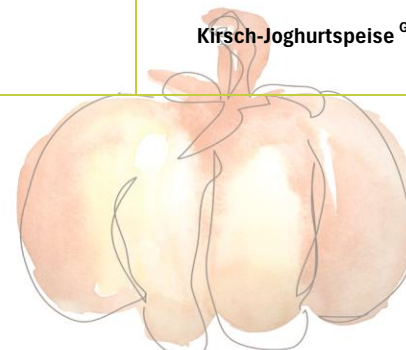
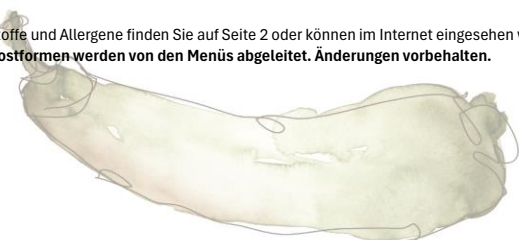


Speiseplan KW 13

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie	25.3.2024	26.3.2024	27.3.2024	28.3.2024	Karfreitag 29.3.2024
 Menü 1 Schule	(Veggie) Makkaroni ^{Aa} Brokkoli-Käsesoße ^{G, I} Tomatensalat ³	(Rind) Gulaschsuppe ^I Gemüse-Rohkoststicks Brot Beilage ^{Aa, Ab}	(Veggie) Balsamico-Linsengemüse ^{1, 3, I} Spätzle ^{Aa, C} Blattsalat Joghurtdressing ^G	(Veggie) Vegetarische Frikadelle ^{1, 3, Ad, Ae, C, G, I, J} Gemüsejus ^I Kartoffelstampf ^G Sellerie-Äpfelrohkost ^I	
 Menü 2 Schule	(Geflügel) Wurstgulasch Puszta Art ^{4, 8, G, I, J} Spiralnudeln ^{Aa} bunter Maissalat ³	(Veggie) Gnocchi ^{Aa} italienisches Gemüseragout ^{1, 3, I} geriebener Käse ^G	(Veggie) Rührei ^{C, G} Kartoffelstampf ^G Rahmspinat ^G	(Geflügel) Gebratene Schinken-Käse-Nudeln ^{2, 3, 8, Aa, G, I} Rebional Tomatensoße ^G	
 Pflanzenreich	(Veggie) Bunte Bulgurgemüsepfanne ^{Aa, I} Rebional Tomatensoße Maissalat ³	(Veggie) Gnochigemüsepfanne mit Brokkoli, Paprika und Blumenkohl ^{Aa} Rucola-Mandelpesto ^{Ha}	(Veggie) Spaghetti-Sojahack-Auflauf mit Tofu-Mandelkruste ^{Aa, F, Ha} Rebional Tomatensoße	(Veggie) Soja-Chili sin Carne ^{Aa, F} Reis	
 Pasta Basic	(Veggie) Makkaroni ^{Aa} Brokkoli-Käsesoße ^{G, I} bunter Maissalat ³	(Rind) Penne ^{Aa} Tomatensoße mit Hackbällchen ^{Aa, C} Gurkensalat ³	(Veggie) Spaghetti ^{Aa} Spinat-Käsesoße ^G Möhrensalat	(Rind) Spaghetti ^{Aa} Bolognese ^I Blattsalat Cocktaildressing ^{1, 2, Aa, C, G, I, J}	
Dessert	Mandarinen	Milchreis ^G Zimt und Zucker	Birne	Kirsch-Joghurtspeise ^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.