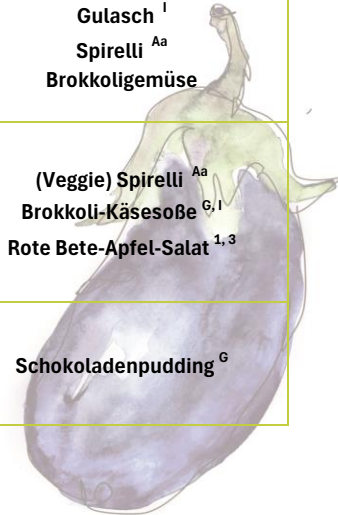
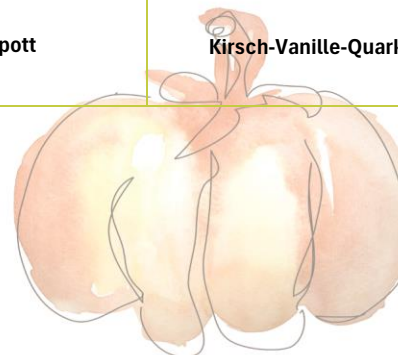
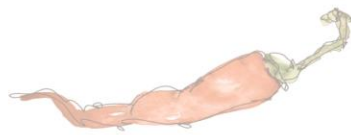
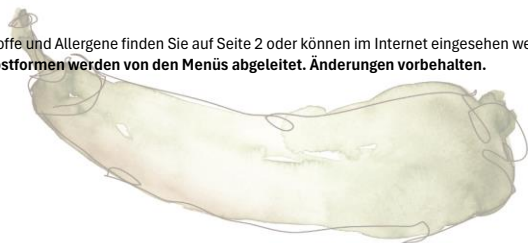


## Speiseplan KW 15

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menülinie</b>	8.4.2024	9.4.2024	10.4.2024	11.4.2024	12.4.2024
<b>Menü 1 Schule</b>	(Rind) Bunter Nudelauflauf mit Hackfleisch <sup>Aa, C, G</sup> Tomatensoße Möhrenapfel-Rohkost <sup>3</sup>	(Veggie) Kartoffeleintopf <sup>1</sup> Gemüse-Rohkoststicks Brot Beilage <sup>Aa, Ab</sup>	(Fisch) Fischfrikadelle <sup>Aa, D, G</sup> Joghurtsoße <sup>G</sup> Kartoffelbeilage Blattsalat Wintermix Essig-Öl-Dressing <sup>3, J</sup> Kartoffeln	(Veggie) Gemüsefrikadelle <sup>Aa, I, K</sup> Rebional Tomatensoße Reis Eisbergsalat mit Möhren und Mais fruchtige Vinaigrette <sup>3</sup>	(Geflügel) Putengulasch <sup>G</sup> Vollkornreis Eisberg-Gurken-Salat Essig-Öl-Dressing <sup>3, J</sup>
<b>Menü 2 Schule</b>	(Geflügel) Hähnchenkeule Geflügelbratensoße <sup>1</sup> Tomatenreis Maisgemüse	(Geflügel) Bratwurst <sup>8, I, J</sup> Geflügelbratensoße <sup>1</sup> Kohlrabigemüse <sup>G</sup> Kartoffeln	(Geflügel) Sämiger Blumenkohl- Kartoffeleintopf <sup>1</sup> Geflügelbratensoße <sup>2, 8</sup> Brot Beilage <sup>Aa, Ab</sup>	(Rind) Köttbullar <sup>Aa, C, J</sup> Rahmsoße <sup>G, I</sup> Kartoffelstampf <sup>G</sup> Erbsen und Möhren	(Veggie) Grillkäse-Burger <sup>C, G</sup> Salatfüllung Tomaten Preiselbeer-Ketchup <sup>1, 3</sup> Burger-Brötchen <sup>Aa, Ac, K</sup>
<b>Pflanzenreich</b>	(Veggie) Falafelbällchen Currysoße <sup>3, Ad</sup> Reis Erbsengemüse	(Veggie) Rote Linseneintopf mit Wurzelgemüse und Tomaten <sup>3, I</sup> Tofuwürfel <sup>F</sup>	(Veggie) Hörnchennudeln <sup>Aa</sup> Spinat-Tomatensoße auf Haferbasis <sup>Ad, Ha</sup> Mandelstreu <sup>Ha</sup>	(Veggie) Geschnitzeltes mit Champignons <sup>Aa, Ad, F</sup> Farfalle <sup>Aa</sup> Erbsen und Möhren	(Veggie) Ungarisches Sellerie Gulasch <sup>I</sup> Spirelli <sup>Aa</sup> Brokkoligemüse
<b>Pasta Basic</b>	(Veggie) Farfalle <sup>Aa</sup> Rebional Tomatensoße geriebener Käse <sup>G</sup> Möhrenapfel-Rohkost <sup>3</sup>	(Rind) Penne <sup>Aa</sup> Tomatensoße mit Hackbällchen <sup>Aa, C</sup> Endiviensalat Tomatendressing <sup>2, 3, I</sup>	(Veggie) Makkaroni <sup>Aa</sup> Gemüsebolognese <sup>I</sup> Blattsalat Wintermix Essig-Öl-Dressing <sup>3, J</sup>	(Geflügel) Spaghetti <sup>Aa</sup> Carbonara <sup>2, 3, 8, G, I</sup> Eisbergsalat mit Möhren und Mais fruchtige Vinaigrette <sup>3</sup>	(Veggie) Spirelli <sup>Aa</sup> Brokkoli-Käsesoße <sup>G, I</sup> Rote Bete-Apfel-Salat <sup>1, 3</sup>
<b>Dessert</b>	Apfel	Zitronen-Joghurtspeise <sup>G</sup>	Birnenkompott	Kirsch-Vanille-Quark <sup>G</sup>	Schokoladenpudding <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.