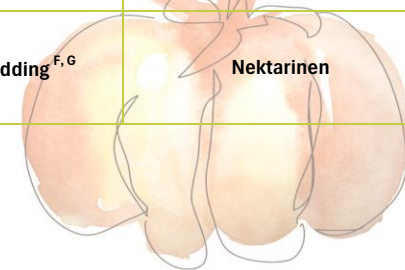
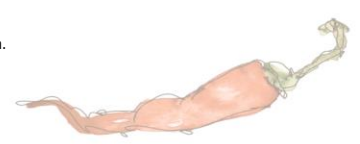
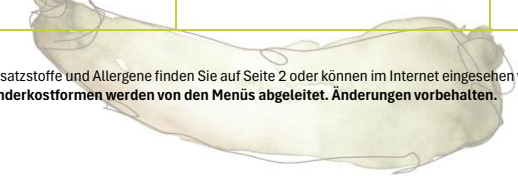
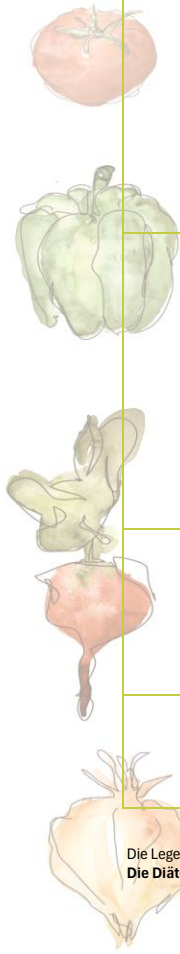


Speiseplan KW 41

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie	7.10.2024	8.10.2024	9.10.2024	10.10.2024	11.10.2024
Menü 1 Schule	(Veggie) Geschnetzeltes ungarisch ^F Spätzle ^{C, Aa} Blattsalat fruchtige Vinaigrette ³	(Veggie) Cevapcici ^{1, 3, Ad, Ae, C, G, I} Tzatziki ^G Djuvecreis Krautsalat ³	(Veggie) Bratwurst ^{F, Aa} Rahmsoße ^I Kartoffelstampf ^G Sauerkraut	(Rind) Geschnetzeltes ungarische Art Vollkornreis Endiviensalat Joghurdressing ^G	(Fisch) Lachsfilet Kartoffeln Rahmspinat ^G
Menü 2 Schule	(Geflügel) Geflügelleberkäse ^{2, 3, 8} Jus ^I Kartoffeln Möhrengemüse	(Geflügel) Hühnerfrikassee ^{G, I} Reis Erbsengemüse	(Geflügel) Bratwurst ^{8, I, J} Rahmsoße ^I Kartoffelbeilage Blumenkohlgemüse ^G	(Veggie) Pikante Kartoffelchen Kräuterdipp ^G Ratatouille	(Rind) Rebional Burger ^{Ae} Salatfüllung Röstzwiebeln ^{Aa} Tomatenscheiben Gewürzgurken Rebional Ketchup ³ Burger-Brötchen ^{Aa, K}
Pflanzenreich	(Veggie) Farfalle ^{Aa} Gemüse-Soße vegan ^{Ad}	(Veggie) Erbseneintopf ^{I, J} Gemüse-Rohkoststicks Brot Beilage ^{Ab, Aa}	(Veggie) Gemüseragout in Ananas- Currysoße Reis	(Veggie) Apfel-Vanille-Lasagne mit Zucker-Zimt-Kruste ^{Aa}	(Veggie) Rebional Pflanzenreich Burger mit Sonnenblumenkernpatty ^{3, Ad, F, Aa, I, J} Salatfüllung Tomatenscheiben Gewürzgurke Ketchup ³ Burger-Brötchen ^{Aa, K}
Pasta Basic	(Veggie) Penne ^{Aa} Arrabiata	(Rind) Nudelauflauf mit Hackfleisch ^{C, G, Aa} Rebional Tomatensoße Blattsalat fruchtige Vinaigrette ³	(Veggie) Spirelli ^{Aa} Gemüsebolognese ^I Chinakohl-Möhren-Mais-Salat Cocktaildressing ^{1, 2, C, G, Aa, I, J}	(Geflügel) Farfalle ^{Aa} Bolognese ^I Endiviensalat Joghurdressing ^G	(Veggie) Spirelli ^{Aa} Basilikumpesto-Rahmsoße ^{G, I} Blattsalat Balsamicodressing ^{1, 3, J}
Dessert	Apfel	Joghurtspeise ^G	Stracciatellapudding ^{F, G}	Nektarinen	Grießflammerie ^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.