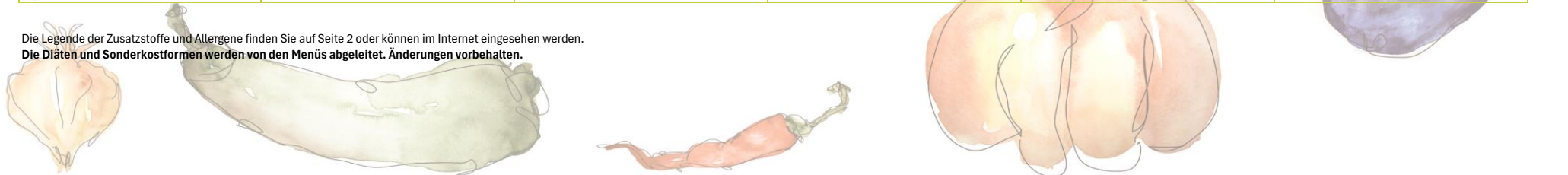


Speiseplan KW 42

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie	14.10.2024	15.10.2024	16.10.2024	17.10.2024	18.10.2024
Menü 1 Schule	(Geflügel) Hähnchenbrustfilet Champignonrahmsoße ^{G, I} Reis Kohlrabigemüse	(Veggie) Linseneintopf ^{3, I} Gemüse-Rohkoststicks Brot ^{Ab, Aa}	(Geflügel) Gulasch ^G Spiralnudeln ^{Aa} Erbsen und Möhren	(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) Griechische Reispfanne Rebional Tomatensoße Weißkäsewürfel ^G Krautsalat ³	(Rind) Frikadelle ^{C, Aa, I, J} mit Senf ^J Kartoffeln Blumenkohlgemüse ^G	(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 ^{Ad} Kohlrabigemüse	(Veggie) Rebional Burrito mit Sojahack, Kidneybohnen, Mais, Tomaten ^{F, Aa} und Paprikadip	(Veggie) Blumenkohl in Petersiliensoße ^{Ad, I} Kartoffeln Kürbiskerncrunch Topping ^{1, Aa}	(Veggie) Paniertes Sellerieschnitzel ^{Aa, I} Rahmsoße ^I Vollkornreis Brokkoligemüse	(Veggie) Minestrone mit weißen Bohnen, Tomaten, Wurzelgemüse und Nudeln ^{Aa, I}
Pasta Basic	(Veggie) Penne ^{Aa} Rebional Tomatensoße geriebener Gouda ^G Krautsalat ³	(Veggie) Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{C, G, Aa} Champignonrahmsoße ^{G, I} Blattsalat Joghurdressing ^G	(Veggie) Makkaroni ^{Aa} Käsesoße ^G Rote-Bete-Apfel-Salat ^{1, 3}	(Rind) Spaghetti ^{Aa} Bolognese ^I Eisbergsalat Joghurdressing ^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.