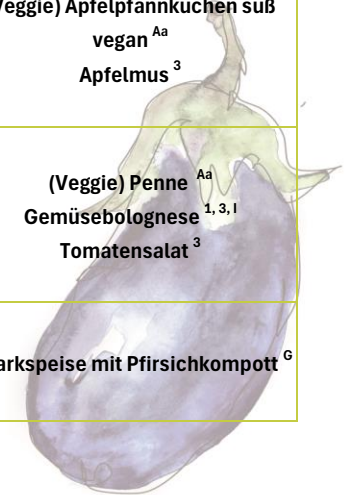
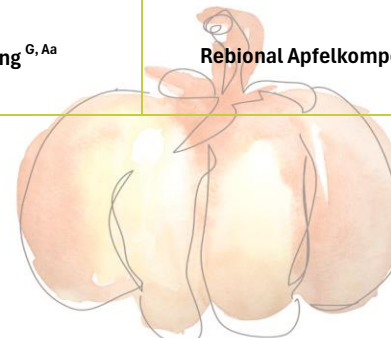
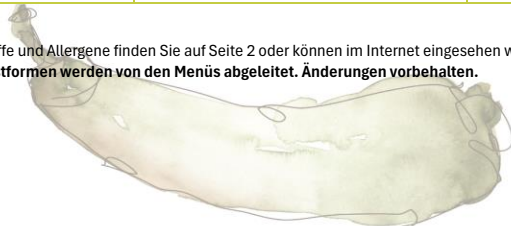


## Speiseplan KW 44

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menülinie</b>	<b>28.10.2024</b>	<b>29.10.2024</b>	<b>30.10.2024</b>	<b>31.10.2024</b>	<b>1.11.2024</b>
<b>Menü 1 Schule</b>	(Veggie) Mexikanisches Gemüseragout <sup>Ae</sup> Kräuterdipp <sup>G</sup> Kurkuma-Vollkornreis Krautsalat <sup>3</sup>	(Veggie) Möhreintopf <sup>I</sup> Gemüse-Rohkoststicks Brot Beilage <sup>Ab, Aa</sup>	(Fisch) gebratenes Seelachsfilet <sup>D,</sup> <sup>Aa</sup> Kräutersoße <sup>G</sup> Kartoffelbeilage Gurkensalat <sup>3</sup>	(Veggie) Sesamdrillinge <sup>K</sup> Kräuterdipp <sup>G</sup> Gemüse-Rohkoststicks	(Rind) Gulasch mit Paprika und Zwiebeln Vollkorn Couscous <sup>Aa</sup> Eisbergsalat Joghurdressing <sup>G</sup>
<b>Menü 2 Schule</b>	(Geflügel) Rebional Currywurst <sup>8, I, J</sup> Currysoße <sup>3</sup> Ofenkartoffeln Krautsalat <sup>3</sup>	(Geflügel) Gebratenes Hähnchenbrustfilet Tomatensoße Reis Brokkoligemüse	(Veggie) Kürbis Kartoffelgratin <sup>G</sup> Gemüsesalat <sup>3</sup>	(Veggie) Eieromlette <sup>C, G</sup> Jus <sup>I</sup> Kartoffelstampf <sup>G</sup> Leipziger Allerlei	(Veggie) Pfannkuchen süß <sup>C, G, Aa</sup> Apfelmus <sup>3</sup>
<b>Pflanzenreich</b>	(Veggie) Rebional Pflanzenreich Currywurst <sup>F, Aa</sup> Currysoße <sup>3</sup> Krautsalat <sup>3</sup> Ofenkartoffeln	(Veggie) Apfel-Vanille-Lasagne mit Zucker-Zimt-Kruste <sup>Aa</sup>	(Veggie) Spaghetti <sup>Aa</sup> Gemüse-Soße auf Haferbasis <sup>Ad</sup> Mandelstreu <sup>Ha</sup> Gemüsesalat <sup>3</sup>	(Veggie) Pfannengyros <sup>F, Aa</sup> Reis Beilage Endiviensalat Balsamicodressing <sup>1, 3, J</sup>	(Veggie) Apfelpfannkuchen süß vegan <sup>Aa</sup> Apfelmus <sup>3</sup>
<b>Pasta Basic</b>	(Veggie) Farfalle <sup>Aa</sup> Käsesoße <sup>G</sup> Krautsalat <sup>3</sup>	(Rind) Spirelli <sup>Aa</sup> Hackfleisch-Käsesoße <sup>G</sup> Blattsalat Balsamicodressing <sup>1, 3, J</sup>	(Veggie) Spaghetti <sup>Aa</sup> (Rind) Bolognese mit Gemüse <sup>I</sup> Gurkensalat <sup>3</sup>	(Rind) Makkaroni <sup>Aa</sup> Tomatensoße mit Hackbällchen <sup>C,</sup> <sup>Aa</sup> Endiviensalat Balsamicodressing <sup>1, 3, J</sup>	(Veggie) Penne <sup>Aa</sup> Gemüsebolognese <sup>1, 3, I</sup> Tomatensalat <sup>3</sup>
<b>Dessert</b>	Erdbeer-Joghurtspeise <sup>G</sup>	Apfel	Grießpudding <sup>G, Aa</sup>	Rebional Apfelkompott	Quarkspeise mit Pfirsichkompott <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.