

Kalenderwoche 42-2019	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Dessert
<p>Montag 14.10.2019</p>	<p>Spaghetti^{A1,C} Bolognese Hackfleisch-Tomaten-Soße^{I,RIND} mit Reibekäse^G & Karottensalat</p>	<p>Spaghetti^{A1,C} Napoli Tomaten-Soße^I mit Reibekäse^G & Karottensalat</p>	<p>Stracciatella-Crème^G</p>
<p>Dienstag 15.10.2019</p>	<p>Seelachsfilet im Knuspermantel^{A1,C,D} mit Kohlrabi-Rahmgemüse^G & Butterreis^G</p>	<p>Milchschnitzel „Wiener Art“^{A1,C,G} mit Kohlrabi-Rahmgemüse^G & Butterreis^G</p>	<p>Apfel</p>
<p>Mittwoch 16.10.2019</p>	<p>gegrillte Hähnchenbrust mit Tomatentunke & buntem Nudelsalat^{A1,A2,C,J} Vollkornnudeln</p>	<p>gegrillte Vegi-Würstchen^{A1,C,G,13} mit Tomatentunke & buntem Nudelsalat^{A1,A2,C,J} Vollkornnudeln</p>	<p>Zitronen-Joghurt^G</p>
<p>Donnerstag 17.10.2019</p>	<p>Ofenkartoffel mit buntem Knabbergemüse & Kräuterquark^G</p>	<p>Ofenkartoffel mit buntem Knabbergemüse & Kräuterquark^G</p>	<p>Banane</p>
<p>Freitag 18.10.2019</p>	<p>VORSUPPE klassische Reissuppe mit Gemüseeinlage^I</p> <p>SÜßE HAUPTSPEISE Dampfnudel^{A1,G}</p>	<p>VORSUPPE klassische Reissuppe mit Gemüseeinlage^I</p> <p>SÜßE HAUPTSPEISE Dampfnudel^{A1,G}</p>	<p>ZUM SÜßEN HAUPTGERICHT Vanillesoße^G</p>

<p>Hauptallergene A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen/Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)</p>	<p>H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hasel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Cashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid/Sulfite M Süßlupinen N Weichtiere</p>	<p>Zusatzstoffe 1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmittel 7 enthält eine Phenylalaninquelle</p>	<p>8 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 9 mit Farbstoff 10 geschwefelt 11 gewachst 12 geschwärzt 13 mit Phosphat</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Unser Speiseplan richtet sich nach den DGE*-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kinder-Tageseinrichtungen. *(Deutsche Gesellschaft für Ernährung)

Kalenderwoche 43-2019	Menü I Vollkost	Menü II vegetarisch	Dessert
Montag 21.10.2019	Seelachsfilet à la Bordelaise ^{A1,C,G,I} Brot-Kräuter-Topping mit Erbsen-Möhren-Gemüse ^{A1,G} & Kartoffelpüree ^G	Brokkoli-Nuss-Ecken ^{C,G,H2} mit Erbsen-Möhren-Gemüse ^{A1,G} & Kartoffelpüree ^G	Birne
Dienstag 22.10.2019	Chili con Carne mexikanischer Hackfleisch-Bohnen-Eintopf ^{I,RIND} mit Naturreis	Chili sin Carne Linsen-Bohnen-Eintopf nach mexikanischer Art ^I mit Naturreis	Karamellpudding ^G
Mittwoch 23.10.2019	Putenschnitzel „Natur“ mit Rahmsoße ^G , Spätzle ^{A1,C} & Blattsalat mit Kräuterdressing	Spätzlepfanne mit Champignons ^{A1,C,G} & Blattsalat mit Kräuterdressing	Ananaswürfel
Donnerstag 24.10.2019	Fusilli ^{A1,C} Spiralnudeln Panna e Pesili ^G Erbsen-Sahnesoße	Fusilli ^{A1,C} Spiralnudeln Panna e Pesili ^G Erbsen-Sahnesoße	Obstsalat
Freitag 25.10.2019	Flädlesuppe ^{A1,C,G,I} mit Wurzelgemüseeinlage	Flädlesuppe ^{A1,C,G,I} mit Wurzelgemüseeinlage	Milchreis ^G mit Zimt-Zwetschgen

Hauptallergene A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen/Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)	H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hasel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Cashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid/Sulfite M Süßlupinen N Weichtiere	Zusatzstoffe 1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmittel 7 enthält eine Phenylalaninquelle	8 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 9 mit Farbstoff 10 geschwefelt 11 gewachst 12 geschwärzt 13 mit Phosphat
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Unser Speiseplan richtet sich nach den DGE*-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kinder-Tageseinrichtungen. *(Deutsche Gesellschaft für Ernährung)