



# SPEISEKARTE



**Datum: 11.09.17 bis 14.09.17**

	<b>Menü 1</b> <b>Schule:Normalkost</b>	<b>Menü 2</b> <b>Schule:Veget. Kost</b>
11.09.17 Montag	Fischfilet, gedünstet <sup>M</sup> Senfsauce <sup>A,E,H</sup> Bio-Salzkartoffeln Tomatensalat <sup>6</sup> Bio-Fruchtjoghurt	gefüllte Paprikaschote veg. <sup>A,C,E,G</sup> Tomatensauce <sup>G</sup> Bio-Salzkartoffeln Bio-Fruchtjoghurt
12.09.17 Dienstag	Hähnchenschnitzel <sup>A,C</sup> Zigeunersauce Bio-Salzkartoffeln Erbsen Karamelpudding <sup>E</sup>	Fenchelgratin mit Mozzarella <sup>C,E</sup> Petersiliensauce <sup>A,E,G</sup> Bio-Reis Karamelpudding <sup>E</sup>
13.09.17 Mittwoch	Pilzragout <sup>A,E</sup> Semmelkloß <sup>A,C,E,G</sup> Blattsalat in Kräutervinaigrette <sup>H</sup> Banane	gefüllte Nudelröllchen <sup>A,E</sup> Tomaten-Basilikumsauce <sup>A,G</sup> Blattsalat in Kräutervinaigrette <sup>H</sup> Banane
14.09.17 Donnerstag	Bolognesesauce <sup>G</sup> Bio-Nudeln <sup>A</sup> Salat der Saison <sup>E</sup> Grießpudding <sup>A,E</sup>	Käsespätzle mit Zwiebelschmelz <sup>A,C,E</sup> Kreuzkümmel - Anis-Sauce <sup>A,E</sup> Salat der Saison <sup>E</sup> Grießpudding <sup>A,E</sup>
		<b>Änderungen bleiben vorbehalten!</b>

**Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam.**



Die mit Bio gekennzeichneten Produkte sind kontrolliert durch DE-ÖKO-003

Alle Speisen werden ohne Verwendung von Schweinefleisch hergestellt!

1. mit Farbstoff

3. mit Antioxidationsmittel

5. geschwefelt

7. gewachst

9. mit Süßstoff

2. mit Konservierungsstoffen

4. mit Geschmacksverstärkern

6. mit Säuerungsmittel

8. mit Phosphat

10. enthält eine Phenylaminquelle

A. Glutenhaltiges Getreide

B. Krebstiere und -erzeugnisse

C. Eier und -erzeugnisse

D. Soja und -erzeugnisse

E. Milch und -erzeugnisse

F. Schalenfrüchte

G. Sellerie und -erzeugnisse

H. Senf und -erzeugnisse

I. Sesamsamen und -erzeugnisse

J. Schwefeldioxid und Sulfite