
















## Speiseplan KW 38- Zehntgrafenschule - wir wünschen guten Appetit!

Datum	Montag, 17. September 2018	Dienstag, 18. September 2018	Mittwoch, 19. September 2018	Donnerstag, 20. September 2018	Freitag, 21. September 2018
MENÜ	 mit Geflügel	 mit Geflügel	 mit Geflügel	 mit Geflügel	 mit Fisch
	MENÜ A Hähnchenbrustfilet natur an Tomaten- Basilikum Ragout an Penne (aw, gb, ae, ay, am, bm, bc, G)	Geflügelbratwurst mit Rahmsauce dazu Sauerkrautgemüse und Salzkartoffeln (aw, uw, am, bc, G)	Hähnchenragout "Toskana" mit Langkornreis (aw, uw, am, G)	Putensteak "natur" mit Geflügelsauce dazu Buttererbsen und Kartoffeln (aw, uw, am, bm, G)	Fischfrikadelle an Kräutersauce und Fingermöhren dazu Kartoffeln (aw, uw, ae, af, am, bm, F)
	Energie pro Portion: 1914 kJ, 456 kcal	Energie pro Portion: 2058 kJ, 491 kcal	Energie pro Portion: 1638 kJ, 391 kcal	Energie pro Portion: 1503 kJ, 360 kcal	Energie pro Portion: 1685 kJ, 403 kcal
MENÜ B - VEGETARISCH	 Vegetarisch	 Vegetarisch	 Vegetarisch	 Vegetarisch	 Vegetarisch
	Kräuterquark dazu Kartoffeln (am)	Bunte Reispfanne mit Gemüse an Käsecremesauce (aw, uw, am)	Gemüsebratling an Tomatensauce und Gemüse Allerlei dazu Kartoffelwedges (aw, uw, ae)	Eieromelett an Rahmspinat dazu Salzkartoffeln (aw, uw, ae, am)	Quarkkeulchen mit heißer Vanillesoße (3, aw, uw, ae, am)
	Energie pro Portion: 1165 kJ, 279 kcal	Energie pro Portion: 1067 kJ, 255 kcal	Energie pro Portion: 1983 kJ, 473 kcal	Energie pro Portion: 1273 kJ, 305 kcal	Energie pro Portion: 2490 kJ, 595 kcal
PASTA-BAR	 Vegetarisch	 Vegetarisch	 Vegetarisch	 Vegetarisch	 Vegetarisch
	Pasta mit Tomaten- Basilikumsauce (aw, uw)	Bunte Spirelli mit Käsesauce (aw, uw, am)	Nudeln mit Tomatensauce (aw, uw)	Geschwenkte Spätzle mit Champignonrahmsauce (aw, uw, am)	Makkaroni an Tomatensauce (aw, uw)
	Energie pro Portion: 1142 kJ, 273 kcal	Energie pro Portion: 1526 kJ, 365 kcal	Energie pro Portion: 1513 kJ, 362 kcal	Energie pro Portion: 1526 kJ, 365 kcal	Energie pro Portion: 1464 kJ, 350 kcal

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz.

Obst und Gemüse beziehen wir vorrangig von unseren regionalen Lieferanten.

Zu jeder Mahlzeit ein Getränk (Trinkwasser, ungesüßter Tee).

*Kursiv = vegetarisch / ovo-lacto-vegetabil*

Änderungen vorbehalten

Legende: Zusatzstoffe: 1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 7 – mit Phosphat, 8 – gewachst, 15 – mit Nitritpökelsalz; Allergene: aw – enthält glutenhaltiges Getreide\* (Überbegriff), uw – enthält Weizen\*, nr – enthält Roggen\*, gb – enthält Gerste\*, go – enthält Hafer\*, gs – enthält Dinkel\*, gk – enthält Kamut\*, ax – enthält Hybridstämme\*, ac – enthält Krebstiere\*, ae – enthält Eier\*, af – enthält Fische\*, ap – enthält Erdnüsse\*, ay – enthält Sojabohnen\*, am – enthält Milch\*, an – enthält Schalenfrüchte\* (Überbegriff), sa – enthält Mandeln\*, sh – enthält Haselnüsse\*, sw – enthält Walnüsse, sc – enthält Kaschunüsse\*, sp – enthält Pecannüsse\*, sr – enthält Paranüsse\*, st – enthält Pistazien\*, sm – enthält Macadamianüsse\*, sq – enthält Queenslandnüsse\*, bc – enthält Sellerie\*, bm – enthält Senf\*, as – enthält Sesam\*, au – enthält Schwefeldioxid und Sulfite, nl – enthält Lupinen\*, um – enthält Weichtiere\*; Sonstiges: S – Schweinefleisch, R – Rindfleisch, F – Fisch, G – Geflügel, Kursiv – vegetarisch / ovo-lacto-vegetabil; \*und daraus gewonnene Erzeugnisse