



Speiseplan KW 33
12.08.24 - 16.08.24

Speiseplan

	Menü A ZGS	Menü B ZGS	Salat Buffet
12.08.2024 Montag	Pasta (BIO-Nudeln*) ^{E,G,M} mit Tomatenpaprika-Rahmsoße ^{M,Se} und Feta zum Streuen ^M Himbeer-Quarkcreme ^M	Rote Linsensuppe (püriert) ^{Hf} mit Brötchen ^G Himbeer-Quarkcreme ^M	
13.08.2024 Dienstag	Gurkensalat mit Dill-Dressing (separat) ^{M,Sf} Vegetarische Bratwurst ^{E,G,M,Se,Sf,Sj,Hf} mit Kartoffelpüree ^M BIO-Obst*	Gurkensalat mit Dill-Dressing (separat) ^{M,Sf} Veggie Frikadelle (mit BIO-Tofu*) ^{E,G,Se,Sj,Hf} , dazu Bulgur (BIO- Bulgur*) ^G und Joghurtsoße ^M BIO-Obst*	
14.08.2024 Mittwoch	Blattsalat mit Dressing ^{E,G,M,Sf,Se} Lachswürfel in Schnittlauchsoße (mit BIO- Milch*) ^{G,L,M} mit Salzkartoffeln + extra Soße ^{G,M} BIO-Wassereis*	Tomaten-Mozzarella-Salat ^{E,M,Sf} Kartoffelgratin ^{G,M,Se} BIO-Wassereis*	
15.08.2024 Donnerstag	Brokkolicremesuppe ^{G,M,Se} mit Vollkornbrötchen ^G Joghurt (BIO-Joghurt*) ^M mit Honigpops ^G	Gemüsecroketten ^{G,Se,Hf} mit Spätzle ^{E,G,M} und Tomaten- Rahmsoße ^{M,Se} Joghurt (BIO-Joghurt*) ^M mit Honigpops ^G	
16.08.2024 Freitag	Hähnchenfleisch-Streifen (BIO- Hähnchen*) in brauner Soße ^{G,Se,Sf} mit Reis ^{Se} und grünen Bohnen ^{M,Se,Hf} BIO-Obst*	Knabberstreifen Käsetortellini ^{E,G,M} mit heller Rahmsoße ^{G,M} BIO-Obst*	

***BIO-Einsatz kontrolliert durch: DE-ÖKO-021 - Änderungen vorbehalten**

Enthält: (Deklaration nur, wenn Zutat nicht aus der Speisekarte ersichtlich ist) E = Ei und Eierzeugnisse, En = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F = Seelachs, Dorsch o. Hecht, G = Getreide, Hf = Hülsenfrüchte, Hn = Haselnuss und Haselnusserzeugnisse, L = Lachs, M = Milch und Milcherzeugnisse, Mn = Mandel und Mandelerzeugnisse, Se = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Sf = Senf und Senferzeugnisse, Sj = Soja und Sojaerzeugnisse, Sm = Sesam und Sesamerzeugnisse, Sw = Schwefeldioxid u. Sulfite, Wn = Walnüsse und Walnusserzeugnisse

(1) enthält Schweinefleisch (2) mit Antioxidationsmittel (3) mit Konservierungsstoffen, (4) mit natürlichen Farbstoffen

Spuren aller genannten Allergene können in jeder Speise enthalten sein

 = Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)