



Speiseplan KW 36
02.09.24 - 06.09.24

Speiseplan

	Menü A ZGS	Menü B ZGS	Salat Buffet
02.09.2024 Montag	Rindergeschnetzeltes in brauner Soße (aus BIO-Rindfleisch*) _{G,Se,Sf} mit Reis _{Se} Kekse _{G,Hn,M,Mn,Wn}	Blumenkohlcremesuppe (aus BIO-Blumenkohl*) (püriert) _{G,M} mit Vollkornbrötchen _G Kekse _{G,Hn,M,Mn,Wn}	Salatbuffet E,G,M,Hf,Sf,Se
03.09.2024 Dienstag	Erbsen-Pancake (aus BIO-Erbsen*) _{E,G,M,Hf} mit Kartoffelpüree (mit BIO-Milch*) _M und Karottengemüse _{M,Se} BIO-Obst*	Vegetarische Lasagne mit Gemüse _{E,G,M,Se,Sf,Sj,Sm} BIO-Obst*	Salatbuffet E,G,M,Hf,Sf,Se
04.09.2024 Mittwoch	Fischstäbchen _{E,G,F} mit Salzkartoffeln und hausgemachter Remouladensoße _{E,G,M,Sf} Joghurt (BIO-Joghurt*) _M mit Honigpops _G	Quinoa-Karotten-Puffer (aus BIO-Quinoa*) _{E,G} mit Reis _{Se} und Tomatensoße _{Se} Joghurt (BIO-Joghurt*) _M mit Honigpops _G	Salatbuffet E,G,M,Hf,Sf,Se
05.09.2024 Donnerstag	Pasta (BIO-Nudeln*) _{E,G,M} mit Spinat-Frischkäsesoße (mit BIO-Spinat*) _{G,M} BIO-Schokopudding* _M	Vegetarisches Börek _{E,G,M} mit Bulgur (BIO-Bulgur*) _G und Tzatziki _M BIO-Schokopudding* _M	Salatbuffet E,G,M,Hf,Sf,Se
06.09.2024 Freitag	Sommergemüsecremesuppe (püriert) _{M,Se} mit Vollkornbrötchen _G Frisches Obst	Sommergemüsecremesüppchen _{M,Se} Germknödel mit Fruchtfüllung (Kirsche oder Pflaume) _{E,G,M} und Vanillesoße _{M,4} Frisches Obst	Salatbuffet E,G,M,Hf,Sf,Se

***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)