



Speiseplan KW 39
23.09.24 - 27.09.24

Speiseplan

	Menü A ZGS	Menü B ZGS	Salat Buffet
23.09.2024 Montag	Panierte Geflügelschnitzel (BIO*) _{E,G} mit Reis _{Se} und brauner Soße _{G,Se,Sf} Joghurt (BIO-Joghurt*) _M mit Knuspermüsli _{G,Hn,Mn,Wn}	Asia-Gemüse "Süß-Sauer" _{Se,Sj,Hf,2} mit kleinen Frühlingsrollen (vegetarisch) _{G,Sj} , dazu Reis _{Se} Joghurt (BIO-Joghurt*) _M mit Knuspermüsli _{G,Hn,Mn,Wn}	Salatbuffet _{E,G,M,Sf,Se}
24.09.2024 Dienstag	Käsetortellini _{E,G,M} mit Tomaten-Rahmsoße _{M,Se} BIO-Obst*	Knusper-Gemüsenuggets _{E,G,M,Se,Sm,Hf} mit Bulgur (BIO-Bulgur*) _G und Karotten-Cremesoße (aus BIO-Karotte*) _{M,Se} BIO-Obst*	Salatbuffet _{E,G,M,Se,Sf}
25.09.2024 Mittwoch	Nudelsuppe (vegetarisch) _{G,Se} mit Brötchen _G Vanillepudding _{M,4}	Rührei _{E,M,Se} mit Salzkartoffeln und Rahmspinat (mit BIO-Spinat*) _{G,M} Vanillepudding _{M,4}	Salatbuffet _{E,G,M,Sf,Se}
26.09.2024 Donnerstag	Pastamischung mit Vollkornnudeln _{G,M} , dazu Tomatenpaprikasoße _{Se} und Thunfisch _F Pfirsichjoghurt _M	Blumenkohlcremesuppe (aus BIO-Blumenkohl*) (püriert) _{G,M} mit Vollkornbrötchen _G Pfirsichjoghurt _M	Salatbuffet _{E,G,M,Se,Sf}
27.09.2024 Freitag	Vegetarisches Börek _{E,G,M} mit Reis _{Se} und Tzatziki _M Frisches Obst	Hirse-Gemüse-Käse-Bratling _{E,M,Se} mit Kartoffelpüree (mit BIO-Milch*) _M und grünen Bohnen _{M,Se,Hf} Frisches Obst	Salatbuffet _{E,G,M,Se,Sf}

***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)