



Speiseplan KW 41
07.10.24 - 11.10.24

Speiseplan

| | Menü A ZGS | Menü B ZGS | Salat Buffet |
|--------------------------|---|---|--|
| 07.10.2024 Montag | Gnocchi _{G,M} mit Gemüse-Tomatenrahmsoße _{M,Se} BIO-Obst* | Pizzaschnitte à la Margherita _{G,M} BIO-Obst* | Salatbuffet _{E,G,M,Hf,Sf,Se} |
| 08.10.2024 Dienstag | Erseneintopf _{Se,Hf} mit Vollkornbrötchen _G Müsliriegel _{E,G,M,Sj} | Pasta (BIO-Nudeln*) _{E,G,M} mit Spinat-Frischkäsesoße (mit BIO-Spinat*) _{G,M} Müsliriegel _{E,G,M,Sj} | Salatbuffet _{E,G,M,Hf,Sf,Se} |
| 09.10.2024 Mittwoch | Rindergeschnetzeltes in brauner Soße (aus BIO-Rindfleisch*) _{G,Se,Sf} mit Reis (BIO-Reis*) _{Se} Schokopudding _M | Gekochte Eier _E mit Salzkartoffeln und milder Senfsoße _{G,M,Se,Sf} Schokopudding _M | Salatbuffet _{E,G,M,Hf,Sf,Se} |
| 10.10.2024 Donnerstag | Pasta _{G,M} mit hausgemachter grüner Pestosoße _{En,Hn,M,Mn,Wn} Frisches Obst | Quinoa-Karotten-Puffer (aus BIO-Quinoa*) _{E,G} mit Bulgur (BIO-Bulgur*) _G und Sour Cream _M Frisches Obst | Salatbuffet _{E,G,M,Hf,Sf,Se} |
| 11.10.2024 Freitag | Lachswürfel in Schnittlauchsoße (mit BIO-Milch*) _{G,L,M} mit Salzkartoffeln + extra-Soße (mit BIO-Milch*) _{G,M} Kirschjoghurt (aus BIO-Joghurt*) _M | Gemüsebällchen _{E,G,Hf} mit Kartoffelpüree (mit BIO-Milch*) _M und Karottengemüse _{M,Se} Kirschjoghurt (aus BIO-Joghurt*) _M | 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)