



Speiseplan KW 45
04.11.24 - 08.11.24

Speiseplan

	Menü A ZGS	Menü B ZGS	Salat Buffet
04.11.2024 Montag	Pasta (BIO-Nudeln*) _{E,G,M} mit Tomatenpaprikasoße _{Se} und Reibekäse _M Joghurt (BIO-Joghurt*) _M mit Honigpops _G	Vegetarisches Börek _{E,G,M} mit Bulgur (BIO-Bulgur*) _G und Tzatziki _M Joghurt (BIO-Joghurt*) _M mit Honigpops _G	Salatbuffet _{E,G,M,Hf,F,Sf,Se}
05.11.2024 Dienstag	Hähnchenbrust (BIO- Hähnchenbrust*) mit Reis _{Se} und brauner Soße _{G,Se,Sf} Schokopudding _M	Vegetarisches Schnitzel _{E,G,Se,Sf,Sj,Hf} mit Reis _{Se} und heller Rahmsoße _{G,M} Schokopudding _M	Salatbuffet _{E,G,M,Hf,F,Sf,Se}
06.11.2024 Mittwoch	Veggie-Burger _{G,M,Sf,Sj,Hf} im Vollkornbrötchen _{G,Sm} mit Salat und Tomate, dazu Kartoffelspalten aus dem Ofen und Ketchup ₂ BIO-Obst*	Erbсенcremesuppe (BIO- Erbсен*) (püriert) _{M,Se,Hf} mit Vollkornbrötchen _G BIO-Obst*	Salatbuffet _{E,G,M,Hf,F,Sf,Se}
07.11.2024 Donnerstag	Lachswürfel in Dill-Rahmsoße + extra Soße _{G,L,M} mit Reis _{Se} Fruchtpudding _M	Hirse-Gemüse-Käse-Bratling _{E,M,Se} mit Reis _{Se} und Zucchini- Tomatensoße _{Se} Fruchtpudding _M	Salatbuffet _{E,G,M,Hf,F,Sf,Se}
08.11.2024 Freitag	Große Ofenkartoffel mit Kräuterquark (aus BIO-Quark*) _M Frisches Obst	Pasta _{G,M} mit Spinat- Frischkäsesoße (mit BIO- Spinat*) _{G,M} Frisches Obst	Salatbuffet _{E,G,M,Hf,F,Sf,Se}

***BIO-Speisen und BIO-Zutaten in Speisen kontrolliert durch: Grünstempel 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)