



Speiseplan KW 46
11.11.24 - 15.11.24

Speiseplan

	Menü A ZGS	Menü B ZGS	Salat Buffet
11.11.2024 Montag	Geflügelgeschnetzeltes (Bio-Geflügelgeschnetzeltes) _{G,M} mit Reis _{Se} Weckmann _{E,G,M}	Vegetarische Tortellini _{E,G,M} mit Gemüse-Tomatensoße _{Se} Weckmann _{E,G,M}	Salatbuffet _{E,G,M,Hf,F,Sf,Se}
12.11.2024 Dienstag	Backfisch _{E,G,F} mit Salzkartoffeln und Rahmspinat (mit BIO-Spinat*) _{G,M} Joghurt (BIO-Joghurt*) _M mit Knuspermüsli _{G,Hn,Mn,Wn}	Gekochte Eier _E mit Salzkartoffeln und Rahmspinat (mit BIO-Spinat*) _{G,M} Joghurt (BIO-Joghurt*) _M mit Knuspermüsli _{G,Hn,Mn,Wn}	Salatbuffet _{E,G,M,Hf,F,Sf,Se}
13.11.2024 Mittwoch	Herbstgemüsecremesuppe (püriert) _M mit Vollkornbrötchen _{G,Sm} Frisches Obst	Herbstgemüsecremesüppchen (püriert) _M Kaiserschmarrn (BIO-Milch*) _{E,G,M} mit Apfelmus ₂ und Rosinen Frisches Obst	Salatbuffet _{E,G,M,Hf,F,Sf,Se}
14.11.2024 Donnerstag	Bunte Pasta _{E,G,M} mit Tomaten-Rahmsoße _{M,Se} Milchreis _M mit Zimt & Rohrzucker	Falafelbällchen _{G,Hf} mit Bulgur (BIO-Bulgur*) _G und Joghurtsoße _M Milchreis _M mit Zimt & Rohrzucker	Salatbuffet _{E,G,M,Hf,F,Sf,Se}
15.11.2024 Freitag	Vegetarische Bratwurst _{E,G,M,Se,Sf,Sj,Hf} mit Kartoffelpüree (mit BIO-Milch*) _M und Kürbisgemüse (BIO-Kürbis*) _{M,Se} Pfirsichjoghurt _M	Paprika-Mais-Puffer _{E,G} mit Reis _{Se} und Sour Cream _M Pfirsichjoghurt _M	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)