

## Speiseplan KW 38

	<b>Montag 20.09.2021</b>	<b>Dienstag 21.09.2021</b>	<b>Mittwoch 22.09.2021</b>	<b>Donnerstag 23.09.2021</b>
<b>Schüler-Menü</b>  3,80 €	<b>Rinderbraten mit Soße Spätzle , Rote-Bete-Salat</b>  Zitronenkuchen A;C;G;I;J;H 	<i>2 Hähnchen- Wienerle Spätzle , Linsen</i>  A;C;I;J 	<b>Bio- Penne mit Bio- Rindfleischbolognese und Bio- Reibkäse Karottensalat</b>  A;C;G;I;J 	Hähnchen- Hackbällchen mit Paprikarahmsoße Bio- Reis, Chinakohlsalat  <b>Schokopudding</b> A;C;G;I;J 
<b>Teeni-Menü</b>  3,80 €	Gemüse-Käsenuggets mit Joghurt- Apfelremoulade Salzkartoffeln , Rote- Bete- Salat  Zitronenkuchen A;C;G;I;J;H 	<b>Bio- Penne mit Bio- Rindfleischbolognese und Bio- Reibkäse</b>  A;C;G;I;J 	Gemüse- Käseschnitzel mit Tomatensoße, Hörnlenudeln Karottensalat  A;C;G;I;J 	<b>Bio- Penne mit Bio- Rindfleischbolognese und Bio-Reibkäse, Chinakohlsalat</b>  <b>Schokopudding</b> A;C;G;I;J 
<b>Vegetarisch</b>  3,80 €	Bio Spaghetti mit Bio-Tomatensoße und Bio- Reibekäse Rote- Bete- Salat  Zitronenkuchen A;C;G;I;J;H 	2 Vegi- Würstchen Spätzle , Linsen  A;C;G;I;J 	<b>Dinkel- Ricotta- Pfirsichauflauf mit Vanillesoße Heiße Sauerkirschen</b>  A;C 	<i>Mildes Kichererbsen- Kokoscurry</i> Bio- Reis, Chinakohlsalat  <b>Schokopudding</b> A;E;F;G;I;J 
<b>Wochensalat</b>  3,80 €	<i>„Salat Caprese“ mit Ruccola, Tomaten, Mozzarella, Avocado, gerösteten Pinienkernen, Balsamico-dressing und 1 Vollkornsemmel</i>  Zitronenkuchen A;C;G;I;J;H 	<i>„Salat Caprese“ mit Ruccola, Tomaten, Mozzarella, Avocado, gerösteten Pinienkernen, Balsamico-dressing und 1 Vollkornsemmel</i>  A;C;G;I;J;H 	<i>„Salat Caprese“ mit Ruccola, Tomaten, Mozzarella, Avocado, gerösteten Pinienkernen, Balsamico-dressing und 1 Vollkornsemmel</i>  A;C;G;I;J;H 	<i>„Salat Caprese“ mit Ruccola, Tomaten, Mozzarella, Avocado, gerösteten Pinienkernen, Balsamico-dressing und 1 Vollkornsemmel</i>  <b>Schokopudding</b> A;C;G;I;J;H 



enthält Geflügel



enthält Schweinefleisch



enthält Rindfleisch



enthält Lamm



enthält Fisch



vegetarisches Menü

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: A = Glutenhaltig; B = Krebstiere; C = Eier und Eierzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse;

G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenobst(Nüsse); I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J = Senf und Senferzeugnisse; K = Sesamsamen; L = Schwefeldioxid und Sulfide; M = Lupinen;

N = Weichtiere(Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern); O = mit Konservierungsstoff

**Kursiv & Fett = Menüempfehlung DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)**





