
















## Speiseplan KW 39

	<b>Montag 26.09.2022</b>	<b>Dienstag 27.09.2022</b>	<b>Mittwoch 28.09.2022</b>	<b>Donnerstag 29.09.2022</b>
<b>Schüler-Menü</b>  3,80 €	<b>Feines Kalbsragout mit Tomate und Champignons Kleine Vollkornpenne Rote- Bete- Apfelsalat</b>  <b>Müsliriegel</b> A;C;G;I;J 	Chicken-Nuggets mit hausgemachtem Ketchupdip Kleine Ofenkartoffeln , Bio-Mais  <b>1 Nektarine</b> A;C;E;F;I;J 	<b>Lachsfrikadelle mit Remoulade Salzkartoffeln , Rahmspinat</b>  <b>Apfelmus</b> A;C;D;G;I;J 	<b>Hähnchen-Gemüsehackbraten mit Rahmsoße und Makkaronelli Tomatensalat</b>  <b>Pfirsichkompott</b> A;C;G;I;J 
<b>Teeni-Menü</b>  3,80 €	<b>Bio-Käsespätzle mit Bio-Zwiebelschmelze Rote- Bete- Apfelsalat</b>  <b>Müsliriegel</b> A;C;G;I;J 	<b>Gemüse-Bohnen-Kartoffel- Bratling mit Gemüsesoße Fussili , Endiviensalat</b>  <b>1 Nektarine</b> A;C;G;H;I;J 	Vegetarische Spaghetti „Carbonara“ mit Ei, Parmesan und Käsesoße Gurkensalat  <b>Apfelmus</b> A;C;G;I;J 	<b>Feines Soja-GemüseTomatenragout Kleine Rösti , Tomatensalat</b>  <b>Pfirsichkompott</b> A;F;I;J 
<b>Vegetarisch</b>  3,80 €	Tomatenragout mit Karotten, Linsen und Champignons 1 großer Kartoffelknödel Rote- Bete- Apfelsalat  <b>Müsliriegel</b> A;C;G;I;J 	<b>Bio-Penne mit Bio-Ratatouillesoße Endiviensalat</b>  <b>1 Nektarine</b> A;C;I;J 		<b>Vanille-Milchreis mit Zimt-Zucker und Pfirsichkompott</b>  G 
<b>Wochensalat</b>  3,80 €	<b>Salat „Sizilia“ Tomaten, Basilikum, Zucchiniestreifen, Artischocken, Thunfisch, Oliven, Orangen, Balsamicodressing und 1 Vollkornsemmel</b>  <b>Müsliriegel</b> A;C;G;D;I;J 	<b>Salat „Sizilia“ Tomaten, Basilikum, Zucchiniestreifen, Artischocken, Thunfisch, Oliven, Orangen, Balsamicodressing und 1 Vollkornsemmel</b>  <b>1 Nektarine</b> A;C;G;D;I;J 	<b>Salat „Sizilia“ Tomaten, Basilikum, Zucchiniestreifen, Artischocken, Thunfisch, Oliven, Orangen, Balsamicodressing und 1 Vollkornsemmel</b>  <b>Apfelmus</b> A;C;D;G;I;J 	<b>Salat „Sizilia“ Tomaten, Basilikum, Zucchiniestreifen, Artischocken, Thunfisch, Oliven, Orangen, Balsamicodressing und 1 Vollkornsemmel</b>  <b>Pfirsichkompott</b> A;C;D;G;I;J 



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)**





