

















# Speiseplan KW 45

	<b>Montag 07.11.2022</b>	<b>Dienstag 08.11.2022</b>	<b>Mittwoch 09.11.2022</b>	<b>Donnerstag 10.11.2022</b>
<b>Schüler-Menü</b>  4,20 €	<i>Spaghetti mit Soja - Belugalinsenbolognese Chinakohlsalat</i>  <b>Waffel</b> A;G;C;F;I;J 	<b>Bio-Penne mit Bio – Rindfleischbolognese und BioReibekäse Eisbergsalat</b>  <b>Kuchen</b> A;C;G;I;J 	<i>Rindfleisch-Gemüseküchle mit Bratensoße und Vollkorn-Hörnlenudeln Karotten-Weißkrautsalat</i>  <b>Erdbeerquark</b> A;C;G;I;J 	<i>Kalbsbraten mit Rahmsoße und Weißer Bio-Reis Bio-Mais</i>  <b>1 Bio-Apfel</b> A;G;I;J 
<b>Teeni-Menü</b>  4,20 €	<b>Bunter Bio-Gemüsereis mit BioTomatensoße Chinakohlsalat</b>  <b>Waffel</b> A;G;I;J 	<b>Hähnchen-Wienerle mit Spätzle und Linsen</b>  <b>Kuchen</b> A;C;G;I;J 	<b>Grünkern-Haselnuss-Pilzbratling mit Vegisoße und Salzkartoffeln Karotten-Weißkrautsalat</b>  <b>Erdbeerquark</b> A;C;G;H;I;J 	<b>Bio-Penne mit Bio – Rindfleischbolognese und BioReibekäse Endiviensalat</b>  <b>1 Bio-Apfel</b> A;C;G;I;J 
<b>Vegetarisch</b>  4,20 €	<i>Gemüse-Linsen-Kartoffelbratling mit Kürbisssoße Vollkorn-Hörnlenudeln Chinakohlsalat</i>  <b>Waffel</b> A;G;C;H;I;J 	<b>Mediterranes Gemüseintopf mit Tomaten und Nudeln 1 Semmel Eisbergsalat</b>  <b>Kuchen</b> A;C;G;I;J 	<i>Dinkel-Ricotta-Pfirsichauflauf mit Vanillesoße Sauerkirschkompott</i>  A;C;G;H 	<b>Spaghetti mit feinem Pilzragout Endiviensalat</b>  <b>1 Bio-Apfel</b> A;C;G 
<b>Wochensalat</b>  4,20 €	<b>„Salat Caprese“ Tomaten, Mozzarella, Ruccola, geröstete Pinienkerne, Balsamicodressing 1 Vollkornsemmel</b>  <b>Waffel</b> A;G;C;H;I;J 	<b>„Salat Caprese“ Tomaten, Mozzarella, Ruccola, geröstete Pinienkerne, Balsamicodressing 1 Vollkornsemmel</b>  <b>Kuchen</b> A;G;C;H;I;J 	<b>„Salat Caprese“ Tomaten, Mozzarella, Ruccola, geröstete Pinienkerne, Balsamicodressing 1 Vollkornsemmel</b>  <b>Erdbeerquark</b> A;G;C;H;I;J 	<b>„Salat Caprese“ Tomaten, Mozzarella, Ruccola, geröstete Pinienkerne, Balsamicodressing 1 Vollkornsemmel</b>  <b>1 Bio-Apfel</b> A;G;C;H;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)**





