

# Speiseplan KW 49

	<b>Montag 05.12.2022</b>	<b>Dienstag 06.12.2022</b>	<b>Mittwoch 07.12.2022</b>	<b>Donnerstag 08.12.2022</b>
<b>Schüler-Menü</b>  4,20 €	<i>Magerer Braten vom Schweinrücken mit Soße , Spätzle und Karottengemüse</i>  <b>Pfirsichkompott</b> A;C;I;J 	<b>Pizzahacksteak mit Salami, Käse, Kräutern und Tomatensoße Kartoffelpüree und Grüne Bohnen</b>  <b>Müsliriegel</b> A;C;G;I;J;O 	<i>Paniertes Seelachsfilet mit Joghurt- Remoulade Salzkartoffeln , Eisbergsalat</i>  <b>Hefe- Nikolaus</b> A;C;D;G;I;J 	<b>Schweineschnitzel in Rahmsoße mit Spätzle und Bio- Erbsen</b>  <b>1 Bio- Apfel</b> A;C;G;I;J 
<b>Teeni-Menü</b>  4,20 €	<b>Kalbsbraten mit Soße , Spätzle und Karottengemüse</b>  <b>Pfirsichkompott</b> A;C;I;J 	<i>Bio- Käsespätzle mit Bio- Zwiebelschmelze Chinakohlsalat</i>  <b>Müsliriegel</b> A;C;G;I;J 	<b>Blumenkohl- Käseuggets mit Joghurt- Remoulade und Kartoffelsalat</b>  <b>Hefe- Nikolaus</b> A;C;G;I;J 	Hähnchenschnitzel in Rahmsoße mit Spätzle und Bio- Erbsen  <b>1 Bio- Apfel</b> A;C;G;I;J 
<b>Vegetarisch</b>  4,20 €	Kürbis – Soja - Tomatenlasagne mit Mozzarella überbacken Rote- Bete- Apfelsalat  <b>Pfirsichkompott</b> A;C;G;F;I;J 	<b>Vegi- Frikadelle mit Kürbissoße und Bio- Reis Chinakohlsalat</b>  <b>Müsliriegel</b> A;C;G;I;J 	<i>Bio- Spätzle mit Soja- Linsen- Gemüsebolognese Eisbergsalat</i>  <b>Hefe- Nikolaus</b> A;C;F;G;I;J 	<b>Mildes Soja – Bohnen – Gemüsechili , Bio- Vollkornreis</b>  <b>1 Bio- Apfel</b> A;F;I;J 
<b>Wochensalat</b>  4,20 €	<b>Bauernsalat mit gebratenen Pilzen, Kräuterfrischkäse, Radieschen, Cocktailtomaten, süßem Senfdressing 1 Vollkornsemmel</b>  <b>Pfirsichkompott</b> A;C;G;I;J 	Bauernsalat mit gebratenen Pilzen, Kräuterfrischkäse, Radieschen, Cocktailtomaten, süßem Senfdressing 1 Vollkornsemmel  <b>Müsliriegel</b> A;C;G;I;J 	<b>Bauernsalat mit gebratenen Pilzen, Kräuterfrischkäse, Radieschen, Cocktailtomaten, süßem Senfdressing 1 Vollkornsemmel</b>  <b>Hefe- Nikolaus</b> A;C;G;I;J 	<b>Bauernsalat mit gebratenen Pilzen, Kräuterfrischkäse, Radieschen, Cocktailtomaten, süßem Senfdressing 1 Vollkornsemmel</b>  <b>1 Bio- Apfel</b> A;C;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)**





