

Speiseplan KW 02

	Montag 09.01.2023	Dienstag 10.01.2023	Mittwoch 11.01.2023	Donnerstag 12.01.2023
Schüler-Menü 4,20 €	Hähnchengeschnetzeltes in Kräuterrahmsauce mit Fussili und Zuckermais Himbeerjoghurt A;C;G;I;J 	Rindergulasch mit Paprika mit Weißer Bio-Reis und Chinakohlsalat Apfelmus A;I;J 	Paniertes Putenschnitzel mit Bratensoße und Spätzle Bio –Mais Kuchen A;C;G;I;J 	Gegrillte Hähnchenkeule mit BBQ – Soße und Salzkartoffeln Blumenkohl 1 Birne A;E;F;I;J 
Teeni-Menü 4,20 €	Bio- Käsespätzle mit Bio- Zwiebelschmelze Rote- Bete- Apfelsalat Himbeerjoghurt A;C;G;I;J 	„Bami Goreng“ gebratene Nudeln mit Ei, Lauch und Sojasoße Chinakohlsalat Apfelmus A;C;E;F;I;J;K 	Schwäbische Maultaschen mit Kartoffelsalat Kuchen A;C;G;I;J 	Grünkern-Linsen- Gemüse-Käsebratling mit Zaziki und Salzkartoffeln Rohkostsalat 1 Birne A;C;G;H;I;J 
Vegetarisch 4,20 €	Penne mit Belugalinsen – Gemüsebolognese Rote- Bete- Apfelsalat Himbeerjoghurt A;C;G;I;J 	Bio-Grießbrei mit Zimt & Zucker Apfelmus A;G 	Kartoffel-Gemüse Eintopf mit Zwiebeln und Kartoffeln 1 Semmel Kuchen A;C;G;I;J 	Bio-Grießbrei mit Zimt & Zucker Apfelmus A;G 
Wochensalat 4,20 €	Salat „Asia Style“ mit Reismudelsalat, mariniertem Gemüse, Edamamebohnen, Falafel, Sesam-Ingwerdressing 1Vollkornsemmel Himbeerjoghurt A;C;G;E;F;I;J;K 	Salat „Asia Style“ mit Reismudelsalat, mariniertem Gemüse, Edamamebohnen, Falafel, Sesam-Ingwerdressing 1Vollkornsemmel Apfelmus A;C;E;F;I;J;K 	Salat „Asia Style“ mit Reismudelsalat, mariniertem Gemüse, Edamamebohnen, Falafel, Sesam-Ingwerdressing 1Vollkornsemmel Kuchen A;C;G;E;F;I;J;K	Salat „Asia Style“ mit Reismudelsalat, mariniertem Gemüse, Edamamebohnen, Falafel, Sesam-Ingwerdressing 1Vollkornsemmel 1 Birne A;C;E;F;I;J;K 



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)



