

Schulspeisenplan

Das Küchenteam wünscht
Ihnen einen guten Appetit!



KW 15

Tage	Datum	Menü 1		Menü 2 (vegetarisch)	
Montag	09. Apr	Rinderfrikadelle	a)c)		
		Kräutertsauce	b)		
		Spätzle	a)c)		
		Rote Beete Salat			
		frisches Obst			
Dienstag	10. Apr	Paniertes Sellachsfilet	a)c)e)		
		Remoulade			
		Kartoffeln	b)		
		buntes Gemüse	b)		
		frisches Obst			
Mittwoch	11. Apr	2 gek. Eier	c)		
		Senfsauce			
		Kartoffeln	b)		
		buntes Gemüse	b)		
		frisches Obst			
Donnerstag	12. Apr	Weißer Bohnen Eintopf mit Karotten und Lauch	i)		
		Brötchen/Brot	a)c)b)i)		
		Milchreis	b)		
Sonstiges		Gemüse, Salate oder Beilagen können bei Bedarf ausgetauscht werden.	Änderungen bitte mindestens 1 Woche vorher bekannt geben !! 06721/907-4370		

Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Phosphat
- 9) mit Süßungsmittel
- 10) enthält eine Phenylalaninquelle
- 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12) unter Schutzatmosphäre verpackt
- 13) mit Nitritpökelsalz

Allergene:

- a) Gluten
- b) Laktose
- c) Eier
- d) Krebstiere
- e) Fisch
- f) Erdnüsse
- g) Soja
- h) Nüsse
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Lupine
- l) Schwefeldioxid/Sulfite
- m) Sesam n) Weichtiere