

Schulspeisenplan

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!



KW 25

| Tage | Datum | Menü 1 | | Menü 2 (vegetarisch) | |
|-------------------|---------|---|----------------------|--|--|
| Montag | 17. Jun | Rinderfrikadelle Kräutersoße Kartoffelsalat frisches Obst | a)c) b) 1)2)j) | | |
| Dienstag | 18. Jun | Seelachs gedünstet in heller Soße Kartoffeln Broccoli frisches Obst | e) | | |
| Mittwoch | 19. Jun | Pellkartoffeln Kräuterquark Schokopudding | b) b) | | |
| Donnerstag | 20. Jun | Feiertag | | | |
| 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