

Schulspeisenplan

Das Küchenteam wünscht
Ihnen einen guten Appetit!



KW 3

| Tage | Datum | Menü 1 | Menü 2 (vegetarisch) |
|-------------------|---------|--|--|
| Montag | 15. Jan | Rinderfrikadelle Pilzrahmsoße Spätzle Rote Beete Salat Dessert | a)c) b) a)c) |
| Dienstag | 16. Jan | Hähnchenschnitzel Rahmsoße Reis Salat Dessert | a)b)c) b) |
| Mittwoch | 17. Jan | Paniertes Seelachsfilet Remoulade Püree Spinat Dessert | a)c)e) b) b) |
| Donnerstag | 18. Jan | Wirsing Eintopf mit Speck Brötchen/Brot Dessert | i)13) a)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