

SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 23/2021

07.06.2021 - 11.06.2021

Datum	Montag 07.06.2021	Dienstag 08.06.2021	Mittwoch 09.06.2021	Donnerstag 10.06.2021	Freitag 11.06.2021
Menü 1	Hähnchen Cordon bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse (GR;a ¹ cgi,12), Kartoffeln Gemüse <u>oder</u> Salat	Ein Paar Kalbsbratwürste an Bratensoße (R;ij,4), Kartoffelpüree (g,4) Salat <u>oder</u> Dessert	Currywurst mit Wedges (R;ij,12456) Salat <u>oder</u> Dessert	Schweinefleisch! Hackbällchen Hot Dog Style mit Grillspeck, Senfgurke und Röstzwiebeln an würzigem Dip (RS;a ¹ cij,16), Wedges Salat <u>oder</u> Dessert	Paniertes Schollenfilet, an Joghurt-Kräuter-Dip (F;a ¹ g), Kartoffeln Salat <u>oder</u> Dessert

Menü 2 (vegetarisch)	Bulgurpfanne „Hellas“, mediterranes Weizengericht mit Weichkäse und Gemüse (a ¹ g) Salat <u>und</u> Dessert	Vegan Spaghetti „Peperonata“ mit geschmortem Paprikagemüse (a ¹) Salat <u>und</u> Dessert	Nicht vegetarisch! Putenschnitzel mit Wurzelgemüse, Kräutern und würzigem Käse überbacken (GR;a ¹ tgi), Reis Salat <u>oder</u> Dessert	Gebratene Steinchampignons auf Tagliatelle mit Tomaten und Kräutern, Sahnesoße (a ¹ cg) Salat <u>und</u> Dessert	Fagottini „Pesto Rosso“ mit Grana Padano Spänen und Rucola (a ¹ cgh ⁴ ,1) Salat <u>und</u> Dessert
--------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol

a = glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse
a¹ = Weizen; a² = Roggen; a³ = Gerste; a⁴ = Hafer; a⁵ = Dinkel; a⁶ = Kamut
b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse
e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
f = Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse

h = Schalenfrüchte
h¹ = Mandeln; h² = Haselnuss; h³ = Walnuss; h⁴ = Kaschunuss; h⁵ = Pecannuss; h⁶ = Paranuss;
h⁷ = Pistazie; h⁸ = Macadamia oder Queenslandnuss
i = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
j = Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
k = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
l = Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben
m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker;
4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt

Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Speiseplan und Aushang; weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns
Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung. – Änderungen vorbehalten –