





Speiseplan Ganztageschule

19.02.2018 - 23.02.2018



	Einheitsessen	
Montag 19.02.2018	Lasagne "Bolognese" (3,10w) Bio-Pasta (10w) Napolisoße (3) Reibekäse (1,15) Bio-Salatismix der Saison (3,15) Dessert	
Dienstag 20.02.2018	Gulaschsuppe (10w) mit Kartoffelwürfel und Paprikastreifen Karottencremesuppe (10w,12) mit Brötchen (10w) Spätzle (10w,12) Dessert	
Mittwoch 21.02.2018	Rahmspinat (15) Petersilienkartoffeln Rührei (12) Käsespätzle (10w,12,15) Bio-Salatismix der Saison (3,15) Dessert	
Donnerstag 22.02.2018	Geflügelragout Bulgur (10b) Bio-Penne (10w) Champignonrahmsöße (15) Gemüse Bio-Salatismix der Saison (3,15) Dessert	
Freitag 23.02.2018	Chicken Nuggets Kartoffel-Wedges Ketchup Bio-Salatismix der Saison (3,15) Dessert	

Änderungen Vorbehalten

Allergene und Unverträglichkeiten: (* und daraus hergestellte Erzeugnisse)

glutenhaltig:	11 - Krebstiere*	17 - Sellerie*
10w - Weizen*	12 - Eier*	18 - Senf*
10d - Dinkel*	13 - Erdnüsse*	19 - Sesam*
10k - Kamut*	14 - Sojabohnen*	20 - Schwefeldioxid und Sulfite
10r - Roggen*	15 - Milch* (einschließlich Laktose)	21 - Lupinen*
10g - Gerste*	16a - Mandeln* 16b - Haselnüsse* 16c - Walnüsse*	22 - Weichtiere*
10h - Hafer*	16d - Kaschunüsse* 16e - Pekannüsse* 16f - Paranüsse*	23 - Fische*
10y - Hybridstämme*	16g - Pistazien* 16h - Makadamianüsse* 16i - Queenslandnüsse*	

Zusatzstoffe:

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - mit Konservierungsstoff
- 3 - mit Süßungsmittel
- 4 - mit Phosphat
- 5 - mit Antioxidationsmittel
- 6 - mit Geschmacksverstärker
- 7 - geschwefelt
- 8 - geschwärzt