

Speiseplan vom 13.05 - 17.05.2019

Menü I	20 KW	Menü II	
Montag <i>Wurstgulasch mit Nudeln</i>	<i>*20.22.</i>	<i>Nudeln mit Tomatensoße und Gemüse (Porree, Selerie, Möhren)</i>	<i>*1.20.22.</i>
<i>Obst</i>	<i>*A.C.</i>	<i>Obst</i>	<i>*A.C.I.</i>
Dienstag <i>Fisch Frikadelle mit Kaisergemüserahmsoße (Blumenkohl, Broccoli, Möhren) und Kartoffeln Fruchtjoghurt</i>	<i>*19.20.21.</i>	<i>Ofenkartoffel mit Sour Cream und Möhrenrohkost</i>	<i>*19.21.</i>
	<i>*A.C.D.G.I.</i>	<i>Fruchtjoghurt</i>	<i>*G.I.</i>
Mittwoch <i>Kasseler Kotelet mit Rotkohl, Soße und Kartoffeln</i>	<i>*19.21.</i>	<i>Nudeln mit Champignoncremesoße</i>	<i>*19.20.22.</i>
<i>Fruchtmilch KITA:Obst</i>	<i>*A.G.J.</i>	<i>Fruchtmilch KITA:Obst</i>	<i>*A.C.I.</i>
Donnerstag <i>Kartoffelsuppe mit Würschen</i>	<i>*19.21.</i>	<i>Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Hollandaise und Kartoffeln</i>	<i>*20.21.22.</i>
<i>Schokopudding</i>	<i>*A.G.I.</i>	<i>Schokopudding</i>	<i>*A.C.G.I.</i>
Freitag <i>Schmorkohl mit Hackfleisch und Kartoffeln</i>	<i>*98.99.</i>	<i>Eierragout mit Erbsen, Möhren, Kartoffeln und Rote Beete</i>	<i>*20.22.</i>
<i>Obst</i>	<i>*A.I.J.</i>	<i>Obst</i>	<i>*A.C.I.</i>

täglich frischer Salatteller der Saison (nur auf Vorbestellung am Vortag)
bestehend z. B. aus versch. Blattsalaten, Tomaten, Mais, Paprika, Gurke, Pilzen, Zwiebeln
Dressing (Joghurt-Dressing, Vinaigrette, Italienisch)

Montag: mit Schafskäse
Dienstag: mit Oliven, Peperoni, Mais, Ei
Mittwoch: mit Thunfisch
Donnerstag: mit Hähnchenbruststreifen
Freitag: mit Käsestreifen

Diese Mahlzeiten können Allergene enthalten. Bitte fragen Sie bei unserem Personal nach,
wenn Sie genau über diese informiert werden möchten.

Preis Erwachsene 4.15 €
Preis Schüler 3 €

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit

Änderungen vorbehalten

CL 3.5.5-2 Speiseplan

*Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 mit Geschmacksverstärker
- 4 mit Süßungsmittel
- 5 mit Süßungsmitteln
- 6 mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel
- 7 mit Zuckerarten u. Süßungsmittel
- 9 mit Zuckerarten u. Süßungsmitteln
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12 mit Farbstoff
- 13 geschwefelt
- 14 gewachst
- 15 geschwärzt
- 16 mit Phosphat
- 17 mit Milchpulver
- 18 mit Molkenpulver
- 19 mit Milcheiweiß
- 20 mit Eiklar
- 21 unter Verwendung von Milch
- 22 unter Verwendung von Sahne
- 25 chininhaltig
- 26 koffeinhaltig
- 27 Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet
- 50 genetisch verändert
- 98 enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe
- 99 das Produkt enthält keine Zusatzstoffe
- T Thermisiert, ohne Kühlung haltbar

*Kennzeichnungspflichtige Allergene:

Enthält:

- A Glutenhaltiges Getreide (Sorte ist zu benennen)
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fische
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch
- H Schalenfrüchte (Sorte ist zu benennen)
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid / Sulphite
- M Lupine
- N Weichtiere