


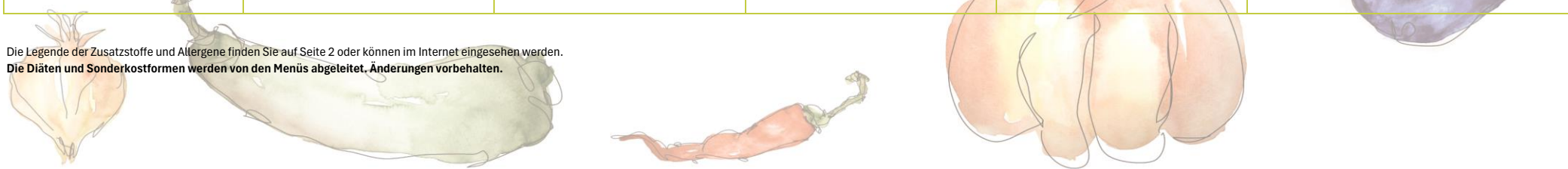


Speiseplan KW 04

Datum	Montag 20.1.2025	Dienstag 21.1.2025	Mittwoch 22.1.2025	Donnerstag 23.1.2025	Freitag 24.1.2025
Menülinie					
Menü 1 Schule	(Veggie) Geschnetzeltes ungarisch F Spätzle ^{C, Aa} Blattsalat fruchtige Vinaigrette ³	(Veggie) Cevapcici ^{1, 3, Ad, Ae, C, G, I} Rebional Tomatensoße Reis Beilage Krautsalat ³	(Veggie) Bratwurst ^{F, Aa} Rahmsoße ^I Kartoffelstampf ^{1, 3, G} Sauerkraut	(Rind) Geschnetzeltes ungarische Art Vollkornreis Endiviensalat Dressing Joghurt ^G	(Fisch) Lachsfilet Kartoffeln Rahmspinat ^{1, 3, G}
 Menü 2 Schule	(Geflügel) Geflügelleberkäse ^{2, 3, 8} Jus ^I Kartoffeln Möhrengemüse ^{1, 3}	(Geflügel) Hühnerfrikassee ^{G, I} Reis Erbsengemüse	(Geflügel) Bratwurst ^{8, I, J} Rahmsoße ^I Kartoffelbeilage Blumenkohlgemüse ^G	(Veggie) Pikante Kartoffelchen Kräuterdipp ^G Ratatouille	(Rind) Rebional Burger ^{Ae} Salatfüllung Röstzwiebeln ^{Aa} Tomatenscheiben Gewürzgurken Rebional Ketchup ³ Burger-Brötchen ^{Aa, K}
 Pflanzenreich	(Veggie) Farfalle ^{Aa} Gemüse-Soße vegan ^{Ad}	(Veggie) Erbseneintopf ^{2, 5, Ac, I, L} Gemüse-Rohkoststicks Brot Beilage ^{Ab, Aa}	(Veggie) Gemüseragout in Ananas- Currysoße Reis	(Veggie) Apfel-Vanille-Lasagne mit Zucker-Zimt-Kruste ^{Aa}	(Veggie) Rebional Pflanzenreich Burger mit Sonnenblumenkernpatty ^{3, Ad, F, Aa, I, J} Salatfüllung Tomatenscheiben Gewürzgurke Ketchup ³ Burger-Brötchen ^{Aa, K}
 Pasta Basic	(Veggie) Penne ^{Aa} Arrabiata	(Rind) Nudelauflauf mit Hackfleisch ^{C, G, Aa} Rebional Tomatensoße Blattsalat Sommermix fruchtige Vinaigrette ³	(Veggie) Spirelli ^{Aa} Gemüsebolognese ^I Chinakohl-Möhren-Mais-Salat Cocktaildressing ^{1, 2, C, G, Aa, I, J}	(Geflügel) Farfalle ^{Aa} Bolognese ^I Endiviensalat Dressing Joghurt ^G	(Veggie) Spirelli ^{Aa} Basilikumpesto-Rahmsoße ^{G, I} Blattsalat Sommermix Balsamicodressing ^{1, 3, J}
Dessert	Apfel Dessert	Joghurtspeise ^G	Stracciatellapudding ^{F, G}	Mandarine Dessert	Grießflammerie ^G

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.
Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten.



LEGENDE ZUR DEKLARATION DER LEBENSMITTEL

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide:
 - Aa Weizen
 - Ab Roggen
 - Ac Gerste
 - Ad Hafer
 - Ae Dinkel
 - Af Khorasan-Weizen
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch

- H Schalenfrüchte:
 - Ha Mandel
 - Hb Haselnuss
 - Hc Walnuss
 - Hd Cashewnuss
 - He Pecannuss
 - Hf Paranuss
 - Hg Pistazie
 - Hh Macadamianuss/Queenslandnuss
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupine
- N Weichtiere

Piktogramme

Geflügel 

Rind 

Lamm 

Vegetarisch 

Fisch 

Schwein 

Wild 

Vegan 

Legende der Informationen

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten.

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.