



Speiseplan

KW 39: 21.09.- 25.09.2020

	vegetarische Suppe	Menü I	vegetarisches Menü II	Das Extra-Menü	Dessert - nach Saison -	Abendessen für Internat
Mo		Lasagne mit Rindfleisch (A1,F,G,I) Parmesan (1,2, G)	Tortellini Ricotta-Spinat (A1, C, G) Tomatensauce (A1)		Obst nach Saison	Wurst-(2,9) und Käseaufschnitt (1) Frischkäse, Rohkost, Obst, verschiedene Brotsorten A1, A2, A3
Di		Teller-Rösti (C) Bechamelsauce (A1, G) Brokkoli-Blumenkohlgemüse		Kürbisschnitzel vom Huhn mit Bio-Spätzle (A1, C) Bratensauce	Schoko-Pudding (G)	Maultaschen in Brühe (A1, C, I) Kartoffelsalat (J)
Mi		Lachsschnitte (A1, D) mit Kräutersauce (A1, G) Naturreis / Vollkornreis Zitronenecke	Gemüseschnitzel (A1, A4) mit Kräutersauce (A1, G) Salzkartoffeln, Zitronenecke		Obst nach Saison	Pizza (3, A1, A3, G)
Do		Rinderragout mit Paprikastreifen Dinkel-Spätzle (A1, C)	Linsengemüse mit Kartoffeln Dinkel-Spätzle (A1, C)		Obst nach Saison	scharfes Rinder-Chili mit Vollkornbrötchen (A1, A2, A3, K)
Fr		Hähnchenschenkel (A1, F) mit Paprikasauce (A1, A3, I) Naturreis / Vollkornreis	mediterranes Pfannengemüse mit Kürbis Bio-Penne		Obst nach Saison	Lunch-Paket
Kenzeichnung:		1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = geschwärtzt, 7 = geschwefelt, 8 = Nitritpökelsalz, 9 = Antioxidationsmittel, 10 = gewachst, 11 = coffeinhaltig				



Schule + Essen = Note

Allergenkennzeichnung

- A** Glutenhaltiges Getreide
 - A 1 Weizen
 - A 2 Roggen
 - A 3 Gerste
 - A 4 Hafer
- B** Krebstiere
- C** Eier
- D** Fisch
- E** Erdnüsse
- F** Soja
- G** Milch
- H** Schalenfrüchte
 - H 1 Mandeln
 - H 2 Haselnüsse
 - H 3 Walnüsse
- I** Sellerie
- J** Senf
- K** Sesamsamen
- L** Schwefeldioxid u. Sulfide
- M** Lupinen
- N** Weichtiere



DE-ÖKO-006

zu allen Menüs reichen wir verschiedene Salate

Änderung vorbehalten