



Speiseplan

KW 44: 26.10.- 30.10.2020

	Menü I	DGE - Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert - nach Saison -	Abendessen für Internat
Mo	Lasagne vom Rind ^(A1, F, G, I) Parmesan	Gaisburger Marsch ^(A1, C, I)	Tortellini (Ricotta-Spinat) ^(A1, C, G) Tomatensauce (A1) Tomate-Mozzarella-Salat		Obst nach Saison	Herbstferien
Di		Kürbisgratin Petersilienkartoffeln ⁽⁹⁾	Teller-Rösti ^(C) Bechamelsauce ^(A1, G) Brokkoli-Blumenkohl-Gemüse	Kürbisschnitzel v. Huhn ^(A1, C) Bratensauce Bio-Spätzle ^(A1, C)	Obst nach Saison	
Mi	Lachsschnitte ^(A1, D) Kräutersauce ^(A1, G) Natur-/Vollkornreis Zitronenecke	Putensteak mit Paprikagemüse, Kräutersauce ^(A1, G) Tomatenreis ⁽¹⁾	Gemüseschnitzel ^(A1, A4) Kräutersauce ^(A1, G) Salzkartoffeln Zitronenecke		Obst nach Saison	
Do	Rinderragout mit Paprikastreifen und Dinkelspätzle ^(A1, C)	Spinatknödel ^(A1, C, G) Gorgonzolasauce ^(A1, G, I)	Linsengemüse mit Kartoffeln Dinkelspätzle ^(A1, C)	schwäbisches Linsengericht ^(1, 3, A1, A3, L, L) Spätzle ^(A1, C) Saitenwurst (Schwein oder Geflügel) ^(2, 8, 3, I)	Obst nach Saison	
Fr	Hähnchenschenkel (A1, f) Paprikasauce ^(A1, A3, I) Natur-/Vollkornreis		Pfannengemüse ^(1, k)		Obst nach Saison	
Kennzeichnung:		1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = geschwärzt, 7 = geschwefelt, 8 = Nitritpökelsalz, 9 = Antioxidationsmittel, 10 = gewachst, 11 = koffeinhaltig.				

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