

# Speiseplan

Woche 34/2024	Montag 19.08.2024	Dienstag 20.08.2024	Mittwoch 21.08.2024	Donnerstag 22.08.2024	Freitag 23.08.2024
<b>Menü 1</b>  3,85 €	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch h, Vollkornbrot c,d, Orangencreme	Bratwurst vom Schwein i, Rahmsauce 02,08, Kohlrabigemüse, Kartoffelpüree b,08, Obst	Nudeln Maccaroni, Rinderbolognese h, Schokoladenpudding b,08	gebackene Fischfrikadelle 80g b,c,c1,f,i,08, Petersiliensauce 08, Gemüsereis h, Gemüsesticks	Vorsuppe a,b,c,c1,h,i,08, Eierpfannkuchen a,b,c1,08, Apfelmus 03,05
<b>Menü 2 Vegetarisch</b>  3,85 €	Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch b,c,c1,e,08, Vollkornbrot c,d, Orangencreme	vegetarische Bratwurst a,b,c1,g,h,08, Rahmsauce 02,08, Kohlrabigemüse, Kartoffelpüree b,08, Obst	Nudeln Maccaroni, Pesto-Gemüsesauce b,c,c1,e, Schokoladenpudding b,08	Omelett mit Spinat a,b,c,c1,08, Petersiliensauce 08, Gemüsereis h, Gemüsesticks	Vorsuppe a,b,c,c1,h,i,08, 2 Semmelknödel a,b,c,c1,j,08, Pilzrahmgemüse b,c,c1,08
<b>Sonderkost</b>					
<b>Obst</b>		Obst Gemüse Korb			

01= Konservierungstoffe;02=Farbstoff;03=Antioxidationsmittel;04=Geschmacksverstärker;05=Süßungsmittel;06=enth.Phénylalanin;07= mit Phosphat;08= mit Milcheiweiß; 09=Koffeinhaltig;10=Chininhaltig;11= geschwärzt;12=geschwefelt;13= mit Nitritpökelsalz;14=mit Nitrat;15=gewachst;16=Taurin;17=Genetisch veränderter Rohstoff a=Ei und Eiprodukte; b=Lactose;c=glutenhaltiges Getreide (c1=Weizen;c2=Roggen;c3=Gerste;c4 =Hafer)

d=Erdnuss;e=Schalenfrüchte;f=Fisch,g=Soja;h=Sellerie;i=Senf;j=Sesamsamen;k=Krebstiere;l=Lupine;m=Weichtiere;nSchwefeldioxid/Sulfite

Wir arbeiten im Bereich der Kita- und Schulverpflegung ausschließlich mit Gewürzen und zusätzlich mit Menükomponenten aus biologischer Herkunft aus EU-Landwirtschaft und Nicht-EU-Landwirtschaft gemäß Kennzeichnung im Speiseplan. DE-ÖKO-012

Wir arbeiten nach den Richtlinien der DGE