

## **Speiseplan**

Woche 43/2024	Montag 21.10.2024	Dienstag 22.10.2024	Mittwoch 23.10.2024	Donnerstag 24.10.2024	Freitag 25.10.2024
<u>Menü 1</u> 3,85 €	Möhreneintopf mit Rindfleisch b,h,08, 1 Scheibe Brot c,c1,c2, Fruchtmousse c,02,03,05	Geflügelwurstgulasch "Currywurst- Art" c1,03,07, Röstiecken a, "Cole Slow" Weißkrautsalat amerikanisch a,b,08, Obst	Jägerschnitzel vom Schwein a,c,03, Hörnli a,c,c1, Tomaten - Basilikumsauce c1, Vanillequark b,08	Fisch im Backteig a,c,c1, Kräutercreme b,08, Mischgemüse b,08, Kartoffelpüree b,08, Obst	Vorsuppe a,b,c,c1,h,i,08, Hefeklöße a,b,c1,01,08, Pflaumensauce
Menü 2 Vegetarisch	Reiseintopf vegetarisch h, 1 Scheibe Brot c,c1,c2, Fruchtmousse c,02,03,05	Veget. Gulasch "Ungarische Art" 03, Röstiecken a, "Cole Slow" Weißkrautsalat amerikanisch a,b,08, Obst	Panierte Zucchinischeibe a,b,c,c1,08, Hörnli a,c,c1, Tomaten - Basilikumsauce c1, Vanillequark b,08	Gemüsecurry mit Kokosmilch ь,с,с1,h, Kartoffelpüree ь,08, Obst	Vorsuppe a,b,c,c1,h,i,08, Grünkernchilli sin carne c,c1,g,h, Vollkornbrötchen c1,c2,c3,c4,g,j
3,85 € Sonderkost					
Obst		Obst - Gemüse Korb			

<sup>01=</sup> Konservierungstoffe;02=Farbstoff;03=Antioxidationsmittel;04=Geschmacksverstärker;05=Süßungsmittel;06=enth.Phenylalanin;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