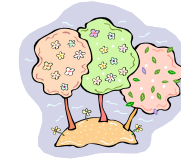




Menüplan

KW 6 - KW 7



Speiseplan Schule	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche KW 6 06.02. - 10.02.17	Kürbiscremesuppe ^{A7} Geflügelwiener ^{Z3, Z8} Bäckerbrötchen ^{A1, A6}	Spaghetti ^{A1} Tomatenrahmsauce ^{A1, A7, A9} Reibekäse ^{A7} Gurkensalat Essig-Öl ^{A1, A10, A12}	Rindergulasch Piroschka Salzkartoffeln Rotkohl ^{A1, A12, Z6}	Fischstäbchen gebraten ^{A1} Tomaten-Ketchup ^{Z7} Kartoffelpüree ^{A7} Erbsen-Karottengemüse	
Dessert	Vanillejoghurt ^{A7}	Obst	Obst	Fruchtquark ^{A7}	
Woche KW 7 13.02. - 17.02.17	Gnocchis ^{A1} Tomatensauce ^{A1} bunter Blattsalat Dillvinaigrette ^{A1, A10, A12}	Fischfilet Seelachs ^{A1, A4} Kartoffelwedges Erbsen in Kerbelrahm ^{A1, A7, A9}	Putenbratwurst Tomaten-Ketchup ^{Z7} Kartoffel-Gemüseringe ^{A1, A7, A9, A11} Gurkensalat in Joghurtsauce ^{A1, A7, A10}	Rinderbratbällchen ^{A7} Salzkartoffeln Kohlrabi in Rahm ^{A1, A7, A9}	
Dessert	Obst	Buttermilchdessert	Apfeljoghurt ^{A7}	Obst	

Zusatzstoffinformation

Einen guten Appetit wünscht das Küchenteam des Integrationsbetriebes!

Allergeninformation

R: Rindfleisch
V: Vegetarische Speise
G: Geflügel
F: Fisch

Z1: Farbstoffe
Z2: Konservierungsstoffe
Z3: Phosphate
Z4: geschwefelt
Z5: geschwärzt
Z6: Antioxidationsmittel
Z7: Süßungsmittel
Z8: Nitritpökelsalz

A1: Gluten aus (W)Weizen, (R), Roggen, (G), Gerste, (D) Dinkel, (K) Kamut
A2: Krebstier und Krebstiererzeugnisse
A3: Eier und Eierzeugnisse
A4: Fisch und Fischerzeugnisse
A5: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
A6: Soja und Sojaerzeugnisse
A7: Milch und Milcherzeugnisse

A 8: Schalenfrüchte aus Mandel, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Queenslandnüsse
A 9: Sellerie und Sellerieerzeugnisse
A10: Senf und Senferzeugnisse
A11: Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
A12: Schwefeldioxid und Sulfite
A13: Lupine
A14: Weichtiere

