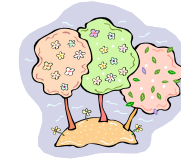


Menüplan

KW 12 - KW 13



Speiseplan Schule	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche KW 12 20.03. - 24.03.17 Dessert	Blumenkohl in Käsesauce gebacken Risoleekartoffeln gebraten	Rinderbolognese ^{A9} Vollkornnudeln ^{A1} Gurkensalat Essig-Öl ^{A1, A10, A12}	Fischfilet Seelachs ^{A1, A4} Kräuterkartoffeln Blubb-Spinat ^{A1, A7, A9}	Putenrahmgulasch ^{A7} Parboiled Reis bunter Blattsalat Basilikumvinaigrette ^{A1, A10, A12}	
	Fruchtjoghurt ^{A7}	Obst	Kirschquark ^{A7}	Obst	
Woche KW 13 27.03. - 31.03.17 Dessert	Tomatenrahmsauce ^{A1, A7, A9} Rindfleischmaultaschen ^{A1, A3, A9} bunte Rohkoststicks	Fisch Bordelaise ^{A1, A4} Kartoffelpüree ^{A7} Gurkensalat Essig-Öl ^{A1, A10, A12}	Salami Pizza ^{A1, A7, Z2, Z7} bunter Blattsalat Dillcreme	Karottencremesuppe ^{A7} Bäckerbrötchen ^{A1, A6} Geflügelwiener ^{Z3, Z8}	
	Obst	Obst	Fruchtquark ^{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

