



Schul-Speiseplan



alle mit * gekennzeichnete
Speisen sind mit ausschließlich
Bio-Milch, Bio-Joghurt, Bio-Quark,
Bio-Sahne, Bio-Schmand zubereitet



Woche: 29.11.2021 - 03.12.2021 – KW 48(5)

	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	Menü 3 ohne Schwein
Mo.	Gemüsecremesuppe B1,B,E,* Pfannkuchen A,A6,B1,D,B Marmelade 1	Gemüsecremesuppe B1,B,E,* Pfannkuchen A,A6,B1,D,B Marmelade 1	Gemüsecremesuppe B1,B,E,* Pfannkuchen A,A6,B1,D,B Marmelade 1
	1,6 BE	1,6 BE	1,6 BE
Di.	Putengeschnetzeltes in Jägersoße 4a,B,E,J,* Bulgur 3a,a,A,A6,E Rote Bete Salat 4a Fruchtsmoothie B1,B,*	Gemüsegeschnetzeltes in feiner Jägersoße 1,2,4a,A,A5,B,E,J,* Bulgur 3a,a,A,A6,E Rote Bete Salat 4a Fruchtsmoothie B1,B,*	Putengeschnetzeltes in Jägersoße 4a,B,E,J,* Bulgur 3a,a,A,A6,E Rote Bete Salat 4a Fruchtsmoothie B1,B,*
	4,9 BE	5 BE	4,9 BE
Mi.	Döner Fladenbrot A,A6 Putenfleisch für Döner Salat für Döner Gurkenscheiben Tomaten 104 Joghurtsoße für Döner B1,B,* Waldfruchtjoghurt B1,B,*	Döner Fladenbrot A,A6 Gemüse-Döner Joghurtsoße für Döner B1,B,* Waldfruchtjoghurt B1,B,*	Döner Fladenbrot A,A6 Putenfleisch für Döner Salat für Döner Gurkenscheiben Tomaten 104 Joghurtsoße für Döner B1,B,* Waldfruchtjoghurt B1,B,*
	7,5 BE	8,1 BE	7,5 BE
Do.	Fischfilet mit Vollkornpanade A,B,J Kartoffelsalat E Remoulade 4a,B1,B,J,* Obst	Gemüseküchle A,A6,D Kartoffelsalat E Remoulade 4a,B1,B,J,* Obst	Fischfilet mit Vollkornpanade A,B,J Kartoffelsalat E Remoulade 4a,B1,B,J,* Obst
	3,3 BE	5,6 BE	3,3 BE
Fr.	Rinderhackfleisch Lasagne A,A6,B1,B,E,* Salat der Saison mit Sonnenblumenkernen Salat-Dressing 2,B1,B,E,J,45,* Advents-Tiramisu A,B1,B,*	Gemüselasagne A,A6,B1,B,E,* Salat der Saison mit Sonnenblumenkernen Salat-Dressing 2,B1,B,E,J,45,* Advents-Tiramisu A,B1,B,*	Rinderhackfleisch Lasagne A,A6,B1,B,E,* Salat der Saison mit Sonnenblumenkernen Salat-Dressing 2,B1,B,E,J,45,* Advents-Tiramisu A,B1,B,*
	4,7 BE	5,7 BE	4,7 BE

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3a) mit Geschmacksverstärker; (4a) mit Süßungsmittel; (a) mit Farbstoff; (*) Mit Bio-Milchprodukten zubereitet Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A6) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A5) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (B1) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (B) Milch und -erzeugnisse; (E) Sellerie und -erzeugnisse; (J) Senf und -erzeugnisse; (45) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben; (104) Tomate