



# Schul-Speiseplan

Woche: 11.07.2022 - 15.07.2022 – KW 28(3)



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



	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	Menü 3 ohne Schwein
<b>Mo.</b>	Mexikanische Pfanne <sup>E</sup> Reis Salat der Saison Salat-Dressing 2,B1,B,E,J,45,* Obst 7 BE	Tomaten-Karotten-Bolognese <sup>B1,B,E,*</sup> Reis Salat der Saison Salat-Dressing 2,B1,B,E,J,45,* Obst 6,6 BE	Tomaten-Karotten-Bolognese <sup>B1,B,E,*</sup> Reis Salat der Saison Salat-Dressing 2,B1,B,E,J,45,* Obst 6,6 BE
<b>Di.</b>	Nudeln <sup>A,A6,D</sup> Lachssoße "Italienische Art" <sup>A,A5,B1,C,B,E,*</sup> Gurkensalat Waldfruchtjoghurt mit Vollkorn-Haferflocken <sup>A,A1,B1,B,*</sup> 6,7 BE	Nudeln <sup>A,A6,D</sup> Quattro-Formaggi-Soße (4-Käse-Sorten) <sup>A,A5,B1,B,E</sup> Gurkensalat Waldfruchtjoghurt mit Vollkorn-Haferflocken <sup>A,A1,B1,B,*</sup> 6,5 BE	Nudeln <sup>A,A6,D</sup> Quattro-Formaggi-Soße (4-Käse-Sorten) <sup>A,A5,B1,B,E</sup> Gurkensalat Waldfruchtjoghurt mit Vollkorn-Haferflocken <sup>A,A1,B1,B,*</sup> 6,5 BE
<b>Mi.</b>	Putengulasch (aus Biofleisch) <sup>A,A6,B1,B,E,*</sup> Kartoffelknödel <sup>1,2,45</sup> Salat der Saison mit Sonnenblumenkernen American-Dressing <sup>2,6a,B1,B,J,*</sup> Stracciatella-Quark <sup>B1,H,B,*</sup> 6,7 BE	Gemüseulasch <sup>E</sup> Kartoffelknödel <sup>1,2,45</sup> Salat der Saison mit Sonnenblumenkernen American-Dressing <sup>2,6a,B1,B,J,*</sup> Stracciatella-Quark <sup>B1,H,B,*</sup> 6,9 BE	Putengulasch (aus Biofleisch) <sup>A,A6,B1,B,E,*</sup> Kartoffelknödel <sup>1,2,45</sup> Salat der Saison mit Sonnenblumenkernen American-Dressing <sup>2,6a,B1,B,J,*</sup> Stracciatella-Quark <sup>B1,H,B,*</sup> 6,7 BE
<b>Do.</b>	Klare Gemüsesuppe <sup>E</sup> Pfannkuchenflädle <sup>A,A6,D,B</sup> Grießauflauf <sup>A,A6,B1,D,B,*</sup> Erdbeersoße 6,2 BE	Klare Gemüsesuppe <sup>E</sup> Pfannkuchenflädle <sup>A,A6,D,B</sup> Grießauflauf <sup>A,A6,B1,D,B,*</sup> Erdbeersoße 6,2 BE	Klare Gemüsesuppe <sup>E</sup> Pfannkuchenflädle <sup>A,A6,D,B</sup> Grießauflauf <sup>A,A6,B1,D,B,*</sup> Erdbeersoße 6,2 BE
<b>Fr.</b>	Kartoffelaufbau vegetarisch <sup>A,A5,B1,D,B,E,*</sup> Karottengemüse <sup>A,A5,B1,B,E</sup> Obst 4,8 BE	Kartoffelaufbau vegetarisch <sup>A,A5,B1,D,B,E,*</sup> Karottengemüse <sup>A,A5,B1,B,E</sup> Obst 4,8 BE	Kartoffelaufbau vegetarisch <sup>A,A5,B1,D,B,E,*</sup> Karottengemüse <sup>A,A5,B1,B,E</sup> Obst 4,8 BE

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsmittel; (2) mit Antioxidationsmittel; (6a) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (\*) Mit Bio-Milchprodukten zubereitet Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A6) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A5) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (A1) Hafer und Hafererzeugnisse; (B1) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (C) Fisch und -erzeugnisse; (H) Soja 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 10mg/l, als SO2 angegeben