

Speiseplan
weiterführende Schule



vom 05.10.2020 bis 11.10.2020, 41. Kalenderwoche

Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!
Änderungen vorbehalten!

Datum	Montag, 05.10.2020	Dienstag, 06.10.2020	Mittwoch, 07.10.2020	Donnerstag, 08.10.2020	Freitag, 09.10.2020
Menülinie					
Menü 1	gebratenes mehliertes Seehechtfilet D, C, G, K, D1 Kartoffeln Rahmspinat D, G, D1 Apfel	Ofenkartoffeln Kräuterquark G Tomaten-Gurkensalat 3, 5, I Pflaume ☺	Rinderrahmgulasch G Spiralnudeln D, D1 Eisbergsalat Mandarinen-Schmand- Dressing G	Gemüsesuppe mit Eierstich A, J Roggenbrötchen D, D1, D3, D2 Weintrauben ☺	Putenfleischkäse 2, 3, 7, K Kartoffelbrei G Fingermöhren
Menü 2 - vegetarisch	Rührei A Kartoffeln Rahmspinat D, G, D1 Apfel	Gemüseragout G Couscous D, D1 Tomaten-Gurkensalat 3, 5, I Pflaume	Bunter Nudelauflauf mit Käse überbacken D, A, G, J, D1 Tomatensauce Eisbergsalat Mandarinen-Schmand- Dressing G	Kaiserschmarrn D, A, G, D1 Apfelmus 3 Weintrauben	Gemüseschnitte D, A, D1 Kartoffelbrei G Fingermöhren
Zusatzstoffe:	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
Allergene:	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale) F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistazien, 8 Queenslandnüsse) I Schwefeldioxid und Sulfit J Sellerie K Senf L Sesam M Soja				
Wichtiger Hinweis:	Bei den genannten Allergenen handelt es sich zum Teil auch um wertvolle Grundnahrungsmittel und Erzeugnisse, die in unserem Betrieb und bei unseren Lieferanten verarbeitet werden. Trotz sorgfältigem Umgang kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren unbeabsichtigt in andere Produkte übergehen. ☺ Der Smiley steht für ein vegetarisches Gericht				

Stand: 22.09.2020

*Speiseplan
weiterführende Schule*



vom 26.10.2020 bis 01.11.2020, 44. Kalenderwoche

Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!
Änderungen vorbehalten!

Datum	Montag, 26.10.2020	Dienstag, 27.10.2020	Mittwoch, 28.10.2020	Donnerstag, 29.10.2020	Freitag, 30.10.2020
Menülinie					
Menü 1	Lasagne Bolognese (Rind) D, M, G, J, D1 Eisbergsalat und Selleriesalat 3, 5, I Cocktaildressing 1, 11, G, J, I Apfel	Ofenkartoffeln Kräuterquark G mediterranes Gemüse Krautsalat mit Tomatensalat 3, 5, I Birne ☺	Putenrahmgeschnetzeltes G Spätzle D, A, D1 Erbsengemüse Bohnensalat mit Feldsalat 3, 11, 5, I Kräuterdressing 3, 5, K, I Banane	Kürbiscremesuppe G Brötchen D, L, D1, D2, D5 Bauernsalat mit Rotkohlsalat 3, 5, G, I Naturjoghurt mit Schoko-Knuspermüsli D, G, H, D1, D2, D4, H3 ☺	Fischstäbchen D, C, D1 Dillsauce D, G, D1 Reis Gurkensalat 3, 5, I
Menü 2 - vegetarisch	Gemüselasagne D, G, J, D1 Eisbergsalat und Selleriesalat 3, 5, I Cocktaildressing 1, 11, G, J, I Apfel	Kartoffelrösti mit Käse/Tomate überba. 3, G Krautsalat mit Tomatensalat 3, 5, I Birne	Frühlingsrolle D, A, M, D1 Curryrahmsauce 1, D, G, D1 Bohnensalat mit Feldsalat 3, 11, 5, I Kräuterdressing 3, 5, K, I Banane	Gemüseauflauf D, G, D1 Tomatensauce Penne Rigate (Nudeln o. Ei) D, D1 Bauernsalat mit Rotkohlsalat 3, 5, G, I Naturjoghurt mit Schoko-Knuspermüsli D, G, H, D1, D2, D4, H3	Couscous D, D1 Paprikarahmsauce G italienisches Pfannengemüse Gurkensalat 3, 5, I
Zusatzstoffe:	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
Allergene:	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale) F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistazien, 8 Queenslandnüsse) I Schwefeldioxid und Sulfid J Sellerie K Senf L Sesam M Soja				
Wichtiger Hinweis:	Bei den genannten Allergenen handelt es sich zum Teil auch um wertvolle Grundnahrungsmittel und Erzeugnisse, die in unserem Betrieb und bei unseren Lieferanten verarbeitet werden. Trotz sorgfältigem Umgang kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren unbeabsichtigt in andere Produkte übergehen. ☺ Der Smile steht für ein vegetarisches Gericht				

Stand: 07.10.2020

Speiseplan
weiterführende Schule



vom 02.11.2020 bis 08.11.2020, 45. Kalenderwoche

Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!
Änderungen vorbehalten!

Datum	Montag, 02.11.2020	Dienstag, 03.11.2020	Mittwoch, 04.11.2020	Donnerstag, 05.11.2020	Freitag, 06.11.2020
Menülinie					
Menü 1	Möhren-Kartoffelsuppe J Brötchen D, L, D1, D2, D5 Chinakohl Schmanddressing mit Mandarinen G Vanillepudding G ☺	gebratenes mermertes Seehechtfilet D, C, G, K, D1 Zitronensauce D, G, D1 Reis Brokkoli Karottensalat mit Feldsalat 3 Kräuterdressing 3, 5, K, I Mandarine	Jägerkohl (Rind) G Kartoffeln Tomatensalat mit Eisbergsalat 3, 5, I Kräuterdressing 3, 5, K, I ☺	Putenbratwurst 3, 7 Tomatensauce 3 Kartoffelspalten Krautsalat mit Paprikasalat 3, 5, I Birne ☺	Farfalle D, D1 Möhrenbolognese Rote Bete Salat mit Eisbergsalat 11 Weintrauben
Menü 2 - vegetarisch	Bami Goreng D, A, M, D1 Chinakohl Mandarinenschmanddressing G Vanillepudding G	pikante Gemüsepfanne Karottensalat mit Feldsalat 3 Joghurtdressing 1, 2, A, G Mandarine	Kichererbsen-Curry G Couscous D, D1 Tomatensalat mit Eisbergsalat 3, 5, I Kräuterdressing 3, 5, K, I	Eierpfannkuchen D, A, G, D1 Vanillesauce G Krautsalat mit Paprikasalat 3, 5, I Birne	Pizza Margherita D, G, J, D1 Rote Bete Salat mit Eisbergsalat 11 Weintrauben
Zusatzstoffe:	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
Allergene:	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale) F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistazien, 8 Queenslandnüsse) I Schwefeldioxid und Sulfit J Sellerie K Senf L Sesam M Soja				
Wichtiger Hinweis:	Bei den genannten Allergenen handelt es sich zum Teil auch um wertvolle Grundnahrungsmittel und Erzeugnisse, die in unserem Betrieb und bei unseren Lieferanten verarbeitet werden. Trotz sorgfältigem Umgang kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren unbeabsichtigt in andere Produkte übergehen. ☺ Der Smiley steht für ein vegetarisches Gericht				

Stand: 08.10.2020

Speiseplan
weiterführende Schule



vom 09.11.2020 bis 15.11.2020, 46. Kalenderwoche

Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!
Änderungen vorbehalten!

Datum	Montag, 09.11.2020	Dienstag, 10.11.2020	Mittwoch, 11.11.2020	Donnerstag, 12.11.2020	Freitag, 13.11.2020
Menülinie					
Menü 1	Knuspermisch D, C, G, K, D1 Kräutersauce D, G, D1 Bulgur D, D1 Möhrengemüse Gurken-Tomatensalat mit Eisbergsalat 3, 5, I Joghurdressing 1, 2, A, G Clementine	Rührei A Kartoffeln Rahmspinat D, G, D1 Chinakohl mit Selleriesalat J Cocktaildressing 1, 11, G, J, I Birne ☺	Hühnerfrikassee mit Gemüse D, G, D1 Reis Möhren-Apfelsalat mit Feldsalat 3 Kräuter dressing 3, 5, K, I	Makkaroni D, A, D1 Tomatensauce Eisbergsalat und Paprikasalat 3, 5, I Balsamico Dressing 5, K, I Banane ☺	Erbsensuppe 3, 5, J, I Wienerwürstchen (Pute) 2, 3, 7, K Brötchen D, L, D1, D2, D5 Bohnensalat 3, 11, 5, I
Menü 2 - vegetarisch	überbackener Kartoffelaufbau D, G, D1 Letscho-Gemüse Gurken-Tomatensalat mit Eisbergsalat 3, 5, I Joghurdressing 1, 2, A, G Clementine	Gebatene Mie-Nudeln mit Wok-Gemüse D, A, M, D1 Curryrahmsauce 1, D, G, D1 Chinakohl mit Selleriesalat J Cocktaildressing 1, 11, G, J, I Birne	Tomatenstrudel 4, D, G, D1, D3, D2 Kräuterquark G Möhren-Apfelsalat mit Feldsalat 3 Kräuter dressing 3, 5, K, I	Mexikanisches Chili sin Carne 1, D, M, J, D2 Baguette D, D1 Schmanddip G Eisbergsalat und Paprikasalat 3, 5, I Balsamico Dressing 5, K, I Banane	Schupfnudeln D, A, D1 Käsesauce G Brokkoli Bohnensalat 3, 11, 5, I
Zusatzstoffe:	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
Allergene:	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale) F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistazien, 8 Queenslandnüsse) I Schwefeldioxid und Sulfit J Sellerie K Senf L Sesam M Soja				
Wichtiger Hinweis:	Bei den genannten Allergenen handelt es sich zum Teil auch um wertvolle Grundnahrungsmittel und Erzeugnisse, die in unserem Betrieb und bei unseren Lieferanten verarbeitet werden. Trotz sorgfältigem Umgang kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren unbeabsichtigt in andere Produkte übergehen. ☺ Der Smiley steht für ein vegetarisches Gericht				

Stand: 08.10.2020