



## *Speiseplan*

### *Grundschulen (NIGS)*

*16. Woche vom 16. 4. 2018 bis 20. 4. 2018*

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Menü I</b>	Großes Fischstäbchen D1, A, C mit Tomatenrahmsoße D1, G, Reis	Bratwurst (Geflügel) J, 2, 4, 8 Blumenkohlröschen G Bechamelsoße D1, G Kartoffelbrei G	Käse-Tortellinis D1, G mit Tomatenrahmsoße D1, G, J ☺	Möhren-Kartoffel-Eintopf D1, J, G Fladenbrot D1, L ☺	Hühnerfrikassee D1, G, J mit Reis
<b>Menü II Veget.</b>	Vegetarisches Gyros G, M, A, D1, D4 mit Reis und Dip G, J ☺	Vegetarische Klöße A, D1, G Blumenkohlröschen G Bechamelsoße D1, G Kartoffelbrei G	Backkäse A, G, D1 mit Preiselbeerssoße und Baguette D1, D3 ☺		Gemüsefrikassee D1, G, J mit Reis ☺
<b>Rohkost/ Salat</b>	Fingerfood	Fingerfood	Fingerfood	Fingerfood	Fingerfood
<b>Obst/ Nachtisch</b>	Banane	Apfel	Schokopudding G	Milchreis G, D1, (warm) mit Kirschen, oder Zimt und Zucker ☺	
<b>Zusatzstoffe:</b>	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
<b>Allergene:</b>	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte I Schwefeldioxid und Sulfid J Sellerie K Senf L Sesam M Soja Gluten D = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale ) Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistazien, 8 Queenslandnüsse)				
<b>Wichtiger Hinweis:</b>	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				

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!! Änderungen vorbehalten!!**

**Stand: 15.04.2018**



## *Speiseplan* *Grundschulen (NIGS)*

*17. Woche vom 23.4.2018 bis 27.4.2018*

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Menü I</b>	Partykeulen (Hähnchen) Tomatensoße D1 Maisgemüse G Reis	Schnippelbohnen-Eintopf D1, G, J mit Mehrkornbrötchen D1, 3, 4, L, A, M ☺	Fischfilet „Natur“ C mit milder Senfsauce G, K, D1 Kartoffelbrei G	Putengeschnetzeltes J, D1, G mit Soße D1, J und Kartoffeln	Gnocchis A mit Kräuter-Käse- Soße D1, G ☺
<b>Menü II Veget.</b>	Valess-Nuggets A,D1,D4,G Tomatensoße D1 Maisgemüse G und Reis ☺		Eier mit milder Senfsoße G, D1, K Kartoffelbrei G ☺	Vegetarisches Geschnetzeltes D1, M mit Nudeln D1 ☺	
<b>Rohkost/ Salat</b>	Fingerfood	Fingerfood	Fingerfood	Fingerfood	Fingerfood
<b>Obst/ Nachtisch</b>	Apfel	Kaiserschmarrn A, D1, G mit Vanillesoße G, 1 ☺	Fruchtquark G		Banane
<b>Zusatzstoffe:</b>	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
<b>Allergene:</b>	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte I Schwefeldioxid und Sulfid J Sellerie K Senf L Sesam M Soja Gluten D = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale ) Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistazien, 8 Queenslandnüsse)				
<b>Wichtiger Hinweis:</b>	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				

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!! Änderungen vorbehalten!!**

**Stand: 15.04.2018**



*Speiseplan*  
*Grundschulen (NIGS)*

*18. Woche vom 30.4.2018 bis 4.5.2018*

	<b>Montag</b> Brückentag	<b>Dienstag</b> Feiertag	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Menü I</b>	Tomatencremesuppe D1, G mit Reiseinlage und frischer Petersilie Laugengebäck D1, G, M, L ☺		Kartoffelpuffer D1, A mit Apfelmus ☺	Königsberger Klöße (Pute/Rind) D1, A mit Rahmsoße Kartoffelpüree G	Seelachsfilet in Knusperpannade D1, A, G Kräutersoße D1, G und Reis
<b>Menü II Veget.</b>				Vegetarische Klöße A, D1, G mit Rahmsoße G, D1 Kartoffelpüree G ☺	Blumenkohl-Käse-Bratling D1, G, A, J, Kräutersoße D1, G und Reis ☺
<b>Rohkost/ Salat</b>	Fingerfood		Fingerfood	Fingerfood	Fingerfood
<b>Obst/ Nachtisch</b>	Schokopudding G, D1			Naturjoghurt G mit Knuspermüsli D1, D2, D4, H	Banane
<b>Zusatzstoffe:</b>	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
<b>Allergene:</b>	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte I Schwefeldioxid und Sulfit J Sellerie K Senf L Sesam M Soja Gluten D = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale ) Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistazien, 8 Queenslandnüsse)				
<b>Wichtiger Hinweis:</b>	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				

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!! Änderungen vorbehalten!!**

**Stand: 15.04.2018**



## *Speiseplan*

### *Grundschulen (NIGS)*

*19. Woche vom 7.5.2018 bis 11.5.2018*

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b> Feiertag	<b>Freitag</b> Brückentag
<b>Menü I</b>	Pizza Tomate- Mozzarella D1, G ☺	Putenfleischkäse 2,3,7 mit Blumenkohl G, Rahmsoße D1, G Kartoffeln	Kartoffelsuppe J, mit Frischkäse G und frischer Petersilie Mehrkornbrötchen D1, 3, 4, L, A, M ☺		Makkaroni D1 mit Tomatensoße D1 ☺
<b>Menü II Veget.</b>	Bauernfrühstück A, G mit Gewürzgurke K ☺	Gemüsefrikadelle D1, A mit Blumenkohl G Rahmsoße D1, G Kartoffeln ☺			
<b>Rohkost/ Salat</b>	Fingerfood	Fingerfood	Fingerfood		Fingerfood
<b>Obst/ Nachtisch</b>	Apfel	Banane	Grießbrei D1, G (warm) mit Mangosoße		Stracciatella-Joghurt G
<b>Zusatzstoffe:</b>	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
<b>Allergene:</b>	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte I Schwefeldioxid und Sulfid J Sellerie K Senf L Sesam M Soja Gluten D = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale ) Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistazien, 8 Queenslandnüsse)				
<b>Wichtiger Hinweis:</b>	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				

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!! Änderungen vorbehalten!!**

**Stand: 15.04.2018**



## Speiseplan Grundschulen (NIGS)

20. Woche vom 14.5.2018 bis 18.5.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I</b>	Lasagne Bolognese (Rind) D1, A, G	Rührei A, G mit Rahmspinat D1, G und Kartoffeln ☺	Putengyros mit Reis und Zaziki G, J	Großes Fischstäbchen A, D1 mit Kräutersoße D1, G und Kartoffelbrei G	Nudelsuppe D1, J mit Gemüse und Eierstich G, A und Fladenbrot D1, L ☺
<b>Menü II Veget.</b>	Lasagne nach Art Bolognese D1, J, G, M ☺		Vegetarisches Gyros G, M, A, D1, D4 mit Reis und Zaziki G, J ☺	Polenta-Spinat- Knuspertasche D1, G Kräutersoße G, D1 Kartoffelbrei G ☺	
<b>Rohkost/ Salat</b>	Fingerfood	Fingerfood	Fingerfood	Fingerfood	Fingerfood
<b>Obst/ Nachtisch</b>	Apfel	Quark G mit Früchten		Obst	2 Pfannkuchen A, G, D1 mit Apfelmus (Vanillesoße) G, 1
<b>Zusatzstoffe:</b>	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
<b>Allergene:</b>	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte I Schwefeldioxid und Sulfit J Sellerie K Senf L Sesam M Soja Gluten D = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale ) Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistazien, 8 Queenslandnüsse)				
<b>Wichtiger Hinweis:</b>	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				

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!! Änderungen vorbehalten!!**

Stand: 15.04.2018



## *Speiseplan*

### *Grundschulen (NIGS)*

*21. Woche vom 21.5.2018 bis 25.5.2018*

	<b>Montag</b> Feiertag	<b>Dienstag</b> Pfingstferien	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Menü I</b>		Valess-Nuggets A, D1, D4, G Erbsen und Möhren G mit Kartoffeln ☺	Fischfilet „Natur“ C mit milder Dill- Senfsauce D1, K, G Kartoffelbrei G	Brokkolicremesuppe J, G mit Mehrkornbrötchen D1, 3, 4, L, A, M ☺	Hackbraten (Pute/Rind) D1, G, A Tomatencurryrahmsoupe D1,G und Nudeln D1
<b>Menü II Veget.</b>			Eier A mit milder Senfsoße D1, K, G Kartoffelbrei G ☺		Valess-Schnitzel A, D1, D4, G Tomatencurryrahmsoupe D1, G und Nudeln D1 ☺
<b>Rohkost/ Salat</b>		Fingerfood	Fingerfood	Fingerfood	Fingerfood
<b>Obst/ Nachtisch</b>		Banane	Quark G mit Früchten	Milchreis G (warm) mit Kirschen (Zimt und Zucker)	Apfel
<b>Zusatzstoffe:</b>	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
<b>Allergene:</b>	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte I Schwefeldioxid und Sulfid J Sellerie K Senf L Sesam M Soja Gluten D = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale ) Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistazien, 8 Queenslandnüsse)				
<b>Wichtiger Hinweis:</b> 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					

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!! Änderungen vorbehalten!!**

**Stand: 15.04.2018**



## *Speiseplan*

### *Grundschulen (NIGS)*

*22. Woche vom 28.5.2018 bis 1.6.2018*

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Menü I</b>	Buchstaben-Nudelsuppe J, D1 mit Gemüse und Eierstich G, A mit Fladenbrot D1, L ☺	Seelachsfilet paniert D1, C, A Spinat G Kartoffelbrei G	Kartoffelpuffer D1, A mit Apfelmus ☺	Putenschnitzel D1, A mit Scheibenmöhren G und Kartoffeln	Pizza Tomate-Mozzarella D1, G ☺
<b>Menü II Veget.</b>		Rührei G, A mit Spinat G und Kartoffelbrei G		Valess-Schnitzel A, D1, D4, G mit Scheibenmöhren G und Kartoffeln ☺	Makkaroni D1 mit Tomatensoße D1 ☺
<b>Rohkost/ Salat</b>	Fingerfood	Fingerfood	Fingerfood	Fingerfood	Fingerfood
<b>Obst/ Nachtisch</b>	Quark G mit Obst		Apfelmus	Obst	Naturjoghurt G mit Knuspermüsli D1, D3, D4, G, H
<b>Zusatzstoffe:</b>	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
<b>Allergene:</b>	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte I Schwefeldioxid und Sulfid J Sellerie K Senf L Sesam M Soja Gluten D = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale ) Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistazien, 8 Queenslandnüsse)				
<b>Wichtiger Hinweis:</b>	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				

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!! Änderungen vorbehalten!!**

**Stand: 15.04.2018**



## *Speiseplan*

### *Grundschulen (NIGS)*

*23. Woche vom 4.6.2018 bis 8.6.2018*

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Menü I</b>	Fischfilet in Knusperpanade D1, C, A mit Kartoffeln und heller Dill-Kräutersoße D1, G	Spargelcremesuppe (passiert) G, D1, J mit Rahm und Petersilie und Baguette D1, D3 ☺	Putengyros J mit Zaziki G und Reis	Blumenkohl-Käse-Bratling D1, G mit Kartoffeln und Schnittlauchdip G ☺	Bratwürstchen (Pute/Rind) 7 Kohlrabi G, helle Soße D1, G, Kartoffelbrei G
<b>Menü II Veget.</b>	Valess-Nuggets A, D1, D4, G mit Kartoffeln und heller Kräutersoße D1, G ☺		Vegetarisches Gyros G, M, A, D1, D4 mit Zaziki G und Reis ☺		Vegetarische Klöße M, A, D1, J, Kohlrabi G, helle Soße D1, G Kartoffelbrei G ☺
<b>Rohkost/ Salat</b>	Fingerfood	Fingerfood	Fingerfood	Fingerfood	Fingerfood
<b>Obst/ Nachtisch</b>	Apfel	Kaiserschmarrn (warm) D1, G, A mit Vanillesoße G, 1		Quark G mit Obst	Nektarine
<b>Zusatzstoffe:</b>	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
<b>Allergene:</b>	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte I Schwefeldioxid und Sulfit J Sellerie K Senf L Sesam M Soja Gluten D = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale ) Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistazien, 8 Queenslandnüsse)				
<b>Wichtiger Hinweis:</b>	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				

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!! Änderungen vorbehalten!!**

**Stand: 15.04.2018**





## *Speiseplan*

### *Grundschulen (NIGS)*

*24. Woche vom 11.6.2018 bis 15.6.2018*

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Menü I</b>	Bauernfrühstück A, G mit Gurke K ☺	Putenschnitzel D1, A Erbsen- und Möhrengemüse G, Rahmsoße G, D1 mit Kartoffeln	Kartoffel-Möhrensuppe J, G mit Grießklößen D1, G, Petersilie und Fladenbrot D1, L☺	Hühnerfrikassee J, D1, G mit Reis	Fischfilet „Natur“ mit milder Kräutersauce D1, G Kartoffelbrei G
<b>Menü II Veget.</b>		Valess-Schnitzel A, D1, D4 Erbsen- und Möhrengemüse G, Rahmsoße G, D1 mit Kartoffeln ☺		Gemüsefrikassee J, D1, G mit Reis☺	Spinat-Tortellini D1 mit Käsesoße ☺
<b>Rohkost/ Salat</b>	Fingerfood	Fingerfood	Fingerfood	Fingerfood	Fingerfood
<b>Obst/ Nachtisch</b>	Rote Beeren Grütze mit Vanille Soße G, 1	Obst	Milchreis G (warm) mit Kirschen (Zimt und Zucker)		Apfel
<b>Zusatzstoffe:</b>	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
<b>Allergene:</b>	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte I Schwefeldioxid und Sulfid J Sellerie K Senf L Sesam M Soja Gluten D = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale ) Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistazien, 8 Queenslandnüsse)				
<b>Wichtiger Hinweis:</b>	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				

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!! Änderungen vorbehalten!!**

**Stand: 15.04.2018**



## *Speiseplan*

### *Grundschulen (NIGS)*

*25. Woche vom 18.6.2018 bis 22.6.2018*

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Menü I</b>	Rinderrahmgulasch G mit Nudeln D1	Brokkolicremesuppe mit Grießklößchen D1, G (extra) und Mehrkornbrötchen D1, 3, 4, L, A, M ☺	Nasi Goreng (mit Hühnchenfleisch) D1, M, J	Backfisch C, D1, A Kräutersoße D1, G Reis	Rührei A, G mit Spinat G und Kartoffeln ☺
<b>Menü II Veget.</b>	Vegetarisches Rahmgulasch G, M, A, D1, D4 mit Nudeln D1☺		Spaghetti D1 mit vegetarischer Bolognese M, J, D1 (Soja) ☺	Polenta-Spinat-Knuspertasche D1, G Kräutersoße D1, G Reis ☺	
<b>Rohkost/ Salat</b>	Fingerfood	Fingerfood	Fingerfood	Fingerfood	Fingerfood
<b>Obst/ Nachtisch</b>	Apfel	2 Pfannkuchen D1, A, G mit Vanillesoße 1, G		Schokopudding G, D1	Nektarine
<b>Zusatzstoffe:</b>	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
<b>Allergene:</b>	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte I Schwefeldioxid und Sulfit J Sellerie K Senf L Sesam M Soja Gluten D = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale ) Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistazien, 8 Queenslandnüsse)				
<b>Wichtiger Hinweis:</b> 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					

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!! Änderungen vorbehalten!!**

**Stand: 15.04.2018**



## Speiseplan Grundschulen (NIGS)

26. Woche vom 25.6.2018 bis 29.6.2018

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b> Zeugnisse	<b>Donnerstag</b> Ferien	<b>Freitag</b> Ferien
<b>Menü I</b>	Kartoffelpuffer D1, A mit Apfelmus ☺	Chili con Carne (Rind) J, D1 mit Reis	Fischstäbchen A, D1 mit Ofenkartoffeln und Kräuterdip G	Kartoffel-Lauch-Kräutercremesuppe G, J mit Baguette D1 ☺	Partykeule (Hähnchen) mit Tomatencurryrahmsoupe D1, G Kartoffeln
<b>Menü II Veget.</b>		Chili sin Carne D1, J mit Reis☺	Valess-Nuggets A, D1, D4, G mit Ofenkartoffeln und Kräuterdip G ☺		Gemüsebratling A, D2, J mit Dip G und Reis ☺
<b>Rohkost/ Salat</b>	Fingerfood	Fingerfood	Fingerfood	Fingerfood	Fingerfood
<b>Obst/ Nachtisch</b>		Apfel	Stracciatella-Joghurt G	Milchreis G (warm) mit Kirschen oder Zimt und Zucker	Nektarine
<b>Zusatzstoffe:</b>	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
<b>Allergene:</b>	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte I Schwefeldioxid und Sulfid J Sellerie K Senf L Sesam M Soja Gluten D = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale ) Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistazien, 8 Queenslandnüsse)				
<b>Wichtiger Hinweis:</b> 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					

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!! Änderungen vorbehalten!!**

**Stand: 15.04.2018**