

*Speiseplan*  
*weiterführende Schule*



vom 25.04.2022 bis 01.05.2022, 17. Kalenderwoche

Wir wünschen Ihnen  
guten Appetit!  
Änderungen vorbehalten!

Datum	Montag, 25.04.2022	Dienstag, 26.04.2022	Mittwoch, 27.04.2022	Donnerstag, 28.04.2022	Freitag, 29.04.2022
Menülinie					
<b>Menü 1</b>	Rührei A Kartoffeln Rahmspinat D, G, D1 Tomaten- und Eisbergsalat 3, 5, I Essig-Öldressing 3, 5, K, I Quark G mit Pfirsichwürfeln  ☺	Rindergulasch G Semmelknödel D, A, D1 grüne Bohnen Eichblatt-/Karottensalat 3 Joghurtdressing G Obst	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage D, G, D1 Baguette D, D1, D2 Nudelsalat/Kopfsalat 5, D, I, D1 Cocktaildressing 1, 11, A, G, J Nektarine  ☺	vegetarische Bolognese 1, D, M, D2 Spiralnudeln D, D1 Bauernsalat/Karottensticks 3, 5, G, I Birnenkompott mit Vanillesauce G  ☺	Welsfilfet C Dillsauce D, G, D1 Kartoffelpüree G Brokkoligemüse Gurken-/Kopfsalat/Paprika 3, 5, I Kräuterdressing 3, 5, K, I
<b>Menü 2 - vegetarisch</b>	Gemüselasagne D, G, J, D1 Tomaten- und Eisbergsalat 3, 5, I Essig-Öldressing 3, 5, K, I Quark G mit Pfirsichwürfeln	Vollkornbratling D, A, G, L, D1, D2, D5 vegetarische braune Sauce G Semmelknödel D, A, D1 Eichblatt-/Karottensalat 3 Joghurtdressing G Obst	Pfannkuchen D, A, G, D1 Apfelmus 3 Nudelsalat/Kopfsalat 5, D, I, D1 Cocktaildressing 1, 11, A, G, J Nektarine	Kichererbsen-Curry Couscous D, D1 Bauernsalat/Karottensticks 3, 5, G, I Birnenkompott mit Vanillesauce G	Bunter Nudelauflauf mit Käse überbacken D, A, G, J, D1 Tomatensauce Gurken-/Kopfsalat/Paprika 3, 5, I Kräuterdressing 3, 5, K, I
<b>Zusatzstoffe:</b>	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln 13. Gewachst				
<b>Allergene:</b>	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 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 Sulfite J Sellerie K Senf L Sesam M Soja				
<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				