








Speiseplan KW 9  
24.02.20 - 28.02.20

Speiseplan 3 Gänge-Menü

	Schule Menü A	Schule Menü B	Laktosefrei
24.02.2020 Montag	Pasta aus BIO-Vollkornnudeln* M,Gw mit Gemüse-Tomatensoße (püriert) Se, dazu Feta zum Streuen M Frisches Obst 	Eisbergsalat mit Dressing Sf,Se,Gw,M,E,2 Zucchini-Dill-Puffer E,M,Gw,Gh mit Joghurtsoße (BIO- Joghurt*) M und Reis Se Frisches Obst	Laktosefreies Menü A
25.02.2020 Dienstag	Weißkraut-Mais Salat Geflügelgeschnetzeltes nach "Gyros Art" in heller Soße M,Gw mit Reis Se Kreppel E,Gw 	Gnocchi E,M,Gw mit Brokkoli- Rahm-Soße (püriert) (BIO- Brokkoli*) M,Se,Gw Kreppel E,Gw	Laktosefreies Menü A
26.02.2020 Mittwoch	Lasagne mit Rinderhack und Gemüsewürfelchen E,M,Se,Gw Himbeer-Quarkcreme M 	Vegetarische Lasagne mit BIO- Seitan* und Gemüse E,M,Se,Sj,Gw,Hf Himbeer-Quarkcreme M	Laktosefreies Menü A
27.02.2020 Donnerstag	Gulaschsuppe (Rind) Se,Sf,Gw mit Brötchen Gw,Gh,Gr,Gg,Gd Frisches Obst	Rahmspinat (BIO-Spinat*) M,Se,Gw mit Rührei E,M,Se und Salzkartoffeln Frisches Obst 	Laktosefreies Menü A
28.02.2020 Freitag	Blattsalat mit Dressing E,M,Sf,Gw,2,Se Paniertes Fischfilet Si,Gw mit Salzkartoffeln und Schnittlauchsoße (BIO-Milch*) M,Gw Kekse M,Gw,Gh,Gr,Gg,Gd 	Blattsalat mit Dressing E,M,Sf,Gw,2,Se Vegetarisches Börek E,M,Gw mit Tzatziki M und Bulgur (BIO- Bulgur*) Se,Gw Kekse M,Gw,Gh,Gr,Gg,Gd	Laktosefreies Menü A

\*BIO-Einsatz kontrolliert durch: DE-ÖKO-021 - Änderungen vorbehalten

Enthält: (Deklaration nur, wenn Zutat nicht aus der Speisekarte ersichtlich ist) **M** = Milch und Milcherzeugnisse, **Gw** = Weizen **Gh** = Hafer, **Gr** = Roggen, **Gg** = Gerste, **Gd** = Dinkel, **Gk** = Grünkern, **E** = Ei und Eierzeugnisse, **En** = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **F** = Seelachs, Dorsch oder Hecht, **Sl** = Seelachs, **L** = Lachs, **Sj** = Soja und Sojaerzeugnisse, **Se** = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, **Mn** = Mandel und Mandelerzeugnisse, **Hn** = Haselnuss und Haselnusserzeugnisse, **Sm** = Sesam und Sesamerzeugnisse, **Sf** = Senf und Senferzeugnisse, **Sw** = Schwefeldioxid u. Sulfite, **Hf** = Hülsenfrüchte, **Wn** = Walnüsse und Walnusserzeugnisse  
(1) enthält Schweinefleisch (2) mit Antioxidationsmittel (3) mit Konservierungsstoffen, (4) mit natürlichen Farbstoffen  
Spuren aller genannten Allergene können in jeder Speise enthalten sein

 = Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)