

Rückgabe bis spätestens 24.09.2020

Speiseplan Oktober 2020

Name: _____ **Kl.:** _____

Allergien?: _____ **Moslem?:** _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M1	M2
Do	01.10.2020	 	1) paniertes Schweineschnitzel (Hähnchenschnitzel) J1,F mit Erbsen & Möhren in Rahmsauce G und Salzkartoffeln 2) vegetarische Backkartoffeln mit gedünstetem Gemüse G und Kräuterquark K Obststück 10		
Mo	05.10.2020		1) Gulaschsuppe (mild) mit Paprika und Rindfleisch einlage G 2) vegetarische Tomatensuppe mit Reiseinlage D und kleinem Brötchen J1,F,G vegetarisch Götterspeise Kirsche 1		
Di	06.10.2020		1) Pasta Bolognese mit Rinderhackfleisch F, J1,G 2) Grießbrei K mit heißem Apfelmus und Zimtucker Obststück 10		
Mi	07.10.2020		1) Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Reis K, D,G 2) Germknödel* J1,F mit Schokofüllung und Vanillecrème-Sauce (vegetarisch) K Fruchtojoghurt K,1,14		
Do	08.10.2020	  	1) Nudeln J1,F mit Carbonara Sauce G (Schinken vom Schwein/Geflügel) 2) Reis-Pfanne mit Kaisergemüse & Kräuterquark K vegetarisch Obststück 10		
Mo	26.10.2020	  	1) Nürnberger Würstchen (Geflügelwurst) mit Kartoffelstampf und Rahmkohlrabi G 2) Schupfnudeln* J1, F mit Zimtucker und Obstkompott Obststück 10		
Di	27.10.2020	  	1) Leberkäse (Geflügelleberkäse) mit Schmorzwiebeln, Salzkartoffeln und Sauce F, G, K 2) Nudeln F,J1 mit vegetarischer Spinatrahmsauce G,F Obstkompott		
Mi	28.10.2020		1) Fischfrikadelle* J1,B mit Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln B, D,G 2) Möhren-Risotto vegetarisch, mit mildem Krautsalat F,D Obststück 10		
Do	29.10.2020	 	1) Nudelsuppe mit Gemüseeinlage, verschiedenen Klößchen und Baguette F, G, J1 2) vegetarischer Kartoffel-Gemüse-Eintopf mit Baguette G, J1 Fruchtojoghurt K,1,14		

Kennzeichnungserklärung Allergene:

A=Weichtiererzeugnisse, B=Fischerzeugnisse, C=Sesamerzeugnisse,
D= Schalenfrüchte: D1 Mandeln, D2 Haselnüsse, D3 Walnüsse, D4 Cashewnüsse, D5 Pecanunüsse, D6 Paranüsse, D7 Pistazien,
D8 Macadamianüsse, D9 Queenslandnüsse,
E=Sojaerzeugnisse, F=Eierzeugnisse, G=Sellerieerzeugnisse, H=Senferzeugnisse, I=Erdnüsse,
J= glutenhaltige Erzeugnisse: J1 Getreide Weizen, J2 Dinkel, J3 Khorosan Weizen, J4 Roggen, J5 Gerste, J6 Hafer,
K= Milcherzeugnisse, L= Krebstiere, M= Schwefeldioxid und Sulfite, N= Lupinenerzeugnisse, *= frisches Fertigprodukt

Kennzeichnungserklärung Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Nitritpökelsalz, 4 = mit Nitrat, 5 = mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 6 = mit Antioxidationsmitteln, 7 = mit Geschmacksverstärker, 8= geschwefelt, 9= geschwärzt, 10= gewachst, 11= mit Süßungsmitteln, 12= enthält Phenylalaninquelle, 13= mit Phosphat, 14= mit Milcheiweiß, 15= koffeinhaltig, 16= chininhaltig, 17= genetisch verändert

Änderungen vorbehalten! Die Schweinefleischalternative ist den gemeldeten muslimischen Kindern vorbehalten – die Götterspeise ist grundsätzlich mit pflanzlicher Gelatine