

Speiseplan Oktober 2023

VGS Altengroden

Name: _____ **Kl.:** _____

Allergien? _____

ohne Schwein? _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M1	M2
Mi	04.10.2023		1) Hühnernudelsuppe mit reichlich Einlage und kleinem Brötchen G,J1 2) Zucchini-Kartoffelsuppe mit kleinem Brötchen K,J1,G Götterspeise Kirsche 1		
Do	05.10.2023		1) Fischfrikadelle* mit Brokkoli, Salzkartoffeln und Remouladensauce F, B, J1, K,G 2) Milchnudeln K,J1,F mit Vanille-Sauce K Obststück 10		
Mo	09.10.2023		1) paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahmkohlrabi und Reis K,G 2) Spinat-Lasagne F, G, J1, M Obststück 10		
Di	10.10.2023	 	1) Schweinegeschnetzeltes (Geflügelgeschnetzeltes) mit Erbsen & Möhren in Rahmsauce K,G und Spätzle J1,F 2) Spätzle-Wirsing-Auflauf K Schokoladenpudding K		
Mi	11.10.2023		1) Lasagne J1,K mit Rindfleischbolognese G 2) Gemüse-Kartoffel-Pfanne mit Kräuterquark G,K Obststück 10		
Do	12.10.2023		1) Ragout vom Hähnchen mit Gemüse in Rahmsauce und Reis G 2) Milchreis K mit heißen Kirschen und Zimtucker Fruchtquark 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