

Speiseplan Realschule – KW 30



Menü 1

Menü 2

<p>Montag 22.07.</p>	<p>Rigatoni mit Hackfleisch- Gemüsesoße vom Rind und ger. Käse extra 1.a.c.g.i.</p>	<p>Eieromelette mit Champignons, Pfifferlingen, Rahmspinat und Salzkartoffeln (veg.) c.g.</p>
<p>Dienstag 23.07.</p>	<p>Linsen mit einem Paar Saiten und Bauernspätzle 7.a.c.g.</p>	<p>Drei vegetarische Maultaschen in Pilzrahmssoße mit buntem Kartoffelsalat (veg.) a.c.g.i.</p>
<p>Mittwoch 24.07.</p>	<p>Sahnegeschnetzeltes mit hausgemachten Spätzle und Krautsalat mit Ananas a.c.g.</p>	<p>Vier Zwetschgenknödel mit Butterbrösel, Vanillesoße und Sauerkirschen (veg.) 1.a.c.g.</p>
<p>Donnerstag 25.07.</p>	<p>Ferien</p>	
<p>Freitag 26.07.</p>	<p>Ferien</p>	

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Pökelsalz, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel.

Allergene:

a.)Weizen-Gluten, b.)Krebstiere, c.)Eier, d.)Fisch, e.)Erdnüsse, f.)Soja, g.)Milch-Lactose, h.)Schalenfrüchte, i.)Sellerie, J.)Senf, k.)Sesam, l.)Schwefeldioxyd, m.)Lupinen, n.)Weichtiere