



*Speiseplan*  
*Neue IGS | Voigtschule*  
*02. Woche vom 08.01.2018 bis 12.01.2018*

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Menü I</b>	Knusperfisch D1, A mit Rahmspinat G,D! und Kartoffeln	Valess-Schnitzel (veget.) G,D1,D4,A mit Rahm-Blumenkohl D1,G und Kartoffeln ☺	Möhren-Kartoffelsuppe G, J mit Baguette D1 ☺	Putensteak mit Rahmsauce D1, G, Erbsen G, Kartoffelbrei G	Nudeln D1 mit Putenschinken 2,3,7 und Tomatensauce D1
<b>Menü II Veget.</b>	Omelette A mit Rahmspinat D1,G und Kartoffeln ☺	Chili sine carne D1 mit Reis ☺	Grießbrei D1, G mit Himbeersoße ☺	Gemüseröstling D1,A mit Rahmsauce D1,G Erbsen G Kartoffelbrei G ☺	Pizza Margherita D1, G, J
<b>Zusatzstoffe:</b>	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
<b>Allergene:</b>	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte I Schwefeldioxid und Sulfit J Sellerie K Senf L Sesam M Soja Gluten D = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale ) Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistatien, 8 Queenslandnüsse)				
<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 grüne Smiley steht für ein vegetarisches Gericht					

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!! Änderungen vorbehalten!!**

**Stand: 13.01.2018**



## Speiseplan

### Neue TGS | Voigtrealschule

03. Woche vom 15. 01. 2018 bis 19. 01. 2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I</b>	Gemüsebratling (paniert) D1, G mit Sauce D1, Kartoffeln ☺	Großes Fischstäbchen D1-D4,A,G,K mit Kartoffelbrei G und Möhren G	Königsberger Klöße (Pute/Rind) D1,A in Rahmsauce D1, G und Reis	Hühnersuppe mit Nudeln A,D1,J und Voll- oder Mehrkornbrötchen D1,D2,D3,D4, G, L, M	Ofenkartoffeln J mit Kräuterdip G ☺
<b>Menü II Veget.</b>	Frühlingsrollen D1,G,J,K,A mit Tomatensauce D1 und Reis ☺	Gemüsenuggets D1,G,J,A, M mit Kartoffelbrei G und Möhren ☺	Vegetarische Klöße A,M,D1,J mit Blattspinat G,D1 und Reis ☺	Eierpfannkuchen A,D1,G mit Apfelmus ☺	Gemüsereispfanne J, G ☺
<b>Zusatzstoffe:</b>	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
<b>Allergene:</b>	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte I Schwefeldioxid und Sulfit J Sellerie K Senf L Sesam M Soja Gluten D = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale ) Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistatien, 8 Queenslandnüsse				
<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 grüne Smiley steht für ein vegetarisches Gericht				

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!! Änderungen vorbehalten!!**

Stand: 13.01.2018



## Speiseplan

### Neue IGS | Voigtschule

04. Woche vom 22.01.2018 bis 26.01.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I</b>	Putenfleischkäse 2,3,7 mit Blumenkohl G Rahmsoße D1, G Kartoffeln	Kartoffelsuppe G, J mit Fladenbrot L, D1 ☺	Rindergeschnetzeltes D1,J mit Rotkohl und Nudeln D1	Knusperfisch A,D1- D4,G,K mit Bechamelkartoffeln G Familiengemüse G	Tortellini D1, G in Käsesauce G ☺
<b>Menü II Veget.</b>	Gemüsefrikadelle D1, A mit Blumenkohl G Rahmsauce D1, G Kartoffeln ☺	Milchreis G mit Kirschen ☺	Nudeln D1 mit Tomatensauce D1 und Reibekäse ☺	Kartoffelgratin mit Käse überbacken G und Familiengemüse ☺	Kartoffeltaschen G mit Dip ☺
<b>Zusatzstoffe:</b>	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
<b>Allergene:</b>	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte I Schwefeldioxid und Sulfid J Sellerie K Senf L Sesam M Soja Gluten D = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale ) Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistatien, 8 Queenslandnüsse)				
<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 grüne Smiley steht für ein vegetarisches Gericht					

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!! Änderungen vorbehalten!!**

**Stand: 13.01.2018**



## Speiseplan

### Neue IGS | Voigtschule

05. Woche vom 29.01.2018 bis 02.02.2018

*Ferien 01.02. und 02.02.18*

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I</b>	Tomatensuppe mit Nudeln A,D1,G,J und Voll- oder Mehrkornbrötchen D1,D2,D3,D4, G, L, M ☺	Putengyros J mit Dip G und Reis	Bauernfrühstück J, A Mit Gewürzgurke K und Dip G ☺	Partykeule (Hähnchen) mit Currysaucе D1, G Maisgemüse G und Reis	Großes Fischstäbchen A,D1-D4,G,K mit Sauce D1,G Erbsen G und Kartoffeln
<b>Menü II Veget.</b>	Kaiserschmarrn D1,A,M,G,H1-H8 mit Vanillesauce 1,G ☺	Vegetarisches Gyros G,M,A,D1,D4 mit Dip G und Reis ☺	Gnocchi D1, A mit Tomaten-Rahmsauce D1, G ☺	Valess-Schnitzel G,D1,A,D4 Currysaucе D1, G mit Maisgemüse G und Reis ☺	Gemüsenuggets A,M,J,D1 mit Sauce D1, Erbsen G und Kartoffeln ☺
<b>Zusatzstoffe:</b>	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
<b>Allergene:</b>	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte I Schwefeldioxid und Sulfite J Sellerie K Senf L Sesam M Soja Gluten D = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale ) Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistazien, 8 Queenslandnüsse)				
<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 grüne Smiley steht für ein vegetarisches Gericht					

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!! Änderungen vorbehalten!!**

Stand: 13.01.2018



## Speiseplan

### Neue IGS | Voigtschule

06. Woche vom 05.02.2018 bis 09.02.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I</b>	Köttbullar (Rind/Pute) D1,D3 A,M,J,G,K,L mit Rahmsauce D1,G und Kartoffeln	Spiralnudeln D1 mit Bologneser Sauce (Rind) J, D1	Backfisch D1,A mit Rahmsauce D1,G Kaisergemüse G Kartoffelbrei G	Pizza Margarita D1, G, J ☺	Erbsensuppe J mit Voll- oder Mehrkorn- brötchen D1,D2,D3,D4, G, L, M ☺
<b>Menü II Veget.</b>	Vegetarische Klöße A,M,D1,J mit Rahmsauce D1,G und Kartoffeln ☺	Spiralnudeln D1 mit Gemüsebolognese D1 ☺	Gemüsenuggets A,G,M,J,D1 mit Rahmsauce D1, G Kaisergemüse G Kartoffelbrei G ☺	Kartoffelspalten J mit Kräuterquark G ☺	Eierpfannkuchen A, D1, G mit Vanillesauce 1, G ☺
<b>Zusatzstoffe:</b>	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
<b>Allergene:</b>	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte I Schwefeldioxid und Sulfit J Sellerie K Senf L Sesam M Soja Gluten D = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale ) Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistatien, 8 Queenslandnüsse)				
<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 grüne Smiley steht für ein vegetarisches Gericht					

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!! Änderungen vorbehalten!!**

**Stand: 13.01.2018**



## Speiseplan

### Neue IGS | Voigtschule

07. Woche vom 12.02.2018 bis 19.02.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I</b>	Hähnchennuggets A,D1 mit Sauce D1, Maisgemüse G und Kartoffeln	Seelachsfilet „Bordelaise“ D1 mit Tomatensauce D1 und Reis	Kartoffelsuppe J,G mit Fladenbrot D1 L ☺	Rindergulasch J, D1 mit Nudeln D1	Eieromelette A mit Rahmspinat G,D1 und Kartoffeln ☺
<b>Menü II Veget.</b>	Gemüsennuggets A,M,G,J,D1 mit Sauce D1 Maisgemüse G und Kartoffeln ☺	Kartoffeltaschen G mit Tomatensauce D1 und Reis ☺	Grießbrei D1,G mit Kirschen ☺	Valess-Gulasch G,D1,A,D4 mit Nudeln D1 ☺	Gemüsebratling D1,A mit Rahmspinat G, D1 und Kartoffeln ☺
<b>Zusatzstoffe:</b>	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
<b>Allergene:</b>	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte I Schwefeldioxid und Sulfid J Sellerie K Senf L Sesam M Soja Gluten D = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale ) Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistatien, 8 Queenslandnüsse)				
<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 grüne Smiley steht für ein vegetarisches Gericht				

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!! Änderungen vorbehalten!!**

**Stand: 13.01.2018**



*Speiseplan*  
*Neue IGS | Voigtschule*  
*08. Woche vom 19.02.2018 bis 23.02.2018*

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Menü I</b>	Putenwiener 2,3,7 mit Brötchen D1	Hühnerfrikassee D1, G mit Reis	Backfisch D1,A mit Möhren G, Rahmsauce D1, G und Kartoffelpüree	Makkaroni D1 mit Käsesauce D1, G ☺	Gemüsecremesuppe G, J mit Voll- oder Mehrkornbrötchen D1,D2,D3,D4, G, L, M ☺
<b>Menü II Veget.</b>	Gemüsefrikadelle A,D1 mit Brötchen ☺	Gemüseragout D1, G mit Reis ☺	Valess-Nuggets M,D1,D4,A Möhren G, Rahmsauce D1, G und Kartoffelpüree ☺	Gemüse-Lasagne A, D1, G, J M, L ☺	Backkäse G D1, A mit Reis und Tomatensauce D1 ☺
<b>Zusatzstoffe:</b>	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
<b>Allergene:</b>	<b>A</b> Eier <b>B</b> Erdnüsse <b>C</b> Fisch <b>D</b> Gluten <b>F</b> Lupinen <b>G</b> Milch <b>H</b> Schalenfrüchte <b>I</b> Schwefeldioxid und Sulfit <b>J</b> Sellerie <b>K</b> Senf <b>L</b> Sesam <b>M</b> Soja <b>Gluten D</b> = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale ) <b>Schalenfrüchte H</b> = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistatien, 8 Queenslandnüsse)				
<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 grüne Smiley steht für ein vegetarisches Gericht				

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!! Änderungen vorbehalten!!**

**Stand: 13.01.2018**



## Speiseplan

### Neue IGS | Voigtschule

09. Woche vom 26.02.2018 bis 02.03.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I</b>	Fischfilet gebraten D1,A mit Rahmspinat G,D1 und Kartoffeln	Chili sin carne D1,G,J mit Reis ☺	Möhren-Kartoffelsuppe G,J mit Voll- oder Mehrkorn-brötchen D1,D2,D3,D4, G, L, M ☺	Putensteak mit Rahmsauce D1, G Erbsen G und Kartoffelpüree G	Schinkennudeln 2,3,7 D1 mit Tomatensauce D1
<b>Menü II Veget.</b>	Omelette A mit Rahmspinat G,D1 und Kartoffeln ☺	Eier mit Senfsauce D1, K, G und Kartoffeln ☺	Milchreis G mit Himbeersauce oder Zimt und Zucker ☺	Gemüseröstling D1,A mit Rahmsauce D1, G, Erbsen G und Kartoffelpüree G ☺	Nudeln D1 mit Tomatensauce D1 ☺
<b>Zusatzstoffe:</b>	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
<b>Allergene:</b>	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte I Schwefeldioxid und Sulfit J Sellerie K Senf L Sesam M Soja Gluten D = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale ) Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistatien, 8 Queenslandnüsse)				
<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 grüne Smiley steht für ein vegetarisches Gericht					

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!! Änderungen vorbehalten!!**

**Stand: 13.01.2018**





## Speiseplan Neue TGS | Voigtschule

10. Woche vom 05.03.2018 bis 09.03.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I</b>	Blumenkohlmedaillon D1, A mit Sauce D1, G und Kartoffeln ☺	Großes Fischstäbchen D1-D4, A,G,K mit Familiengemüse G und Kartoffelbrei G	Königsberger Klopse (Pute/Rind) D1, A in Rahmsauce D1,G und Reis	Hühnersuppe mit Nudeln A,D1,J und Voll- oder Mehrkornbrötchen D1,D2,D3,D4,G,L,M	Ofenkartoffeln J mit Kräuterdip G ☺
<b>Menü II Veget.</b>	Frühlingsrolle D1,A,G,K,J mit Tomatensauce D1 und Reis ☺	Gemüsenuggets A, G,M, J, D1 mit Familiengemüse G und Kartoffelbrei G ☺	Veget. Hackbällchen M,A,J,G,D1 in Rahmsauce D1,G und Reis ☺	Eierpfannkuchen D1,A,G, mit Apfelmus ☺	Gemüsereispfanne J mit Kräuterdip G ☺
<b>Zusatzstoffe:</b>	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
<b>Allergene:</b>	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte I Schwefeldioxid und Sulfit J Sellerie K Senf L Sesam M Soja Gluten D = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale ) Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistatien, 8 Queenslandnüsse)				
<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 grüne Smiley steht für ein vegetarisches Gericht					

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!! Änderungen vorbehalten!**

Stand: 13.01.2018



## Speiseplan

### Neue IGS | Voigtschule

11. Woche vom 12.03.2018 bis 16.03.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I</b>	Putenfleischkäse 2,3,7,8 mit Blumenkohl G und Rahmsauce D1,G Kartoffeln	Kartoffelsuppe J, G mit Voll- oder Mehrkorn- Brötchen D1,D2,D3,D4, G, L, M ☺	Putenbratwurst 2,3,7 mit Sauce Rotkohl G und Kartoffelpüree G	Knusperfisch D1,A,M,G mit Bechamelkartoffeln G	Tortellini G, A, D1 in Käsesauce G ☺
<b>Menü II Veget.</b>	Gemüsefrikadelle A,D1 mit Blumenkohl G und Rahmsauce D1,G Kartoffeln ☺	Milchreis G mit Kirschen oder Zimt und Zucker ☺	Vegetarische Bratwurst 1,D1, A mit Sauce, Rotkohl G und Kartoffelpüree G ☺	Kartoffelgratin mit Käse überbacken A, G ☺	Kartoffeltaschen G mit Dip G ☺
<b>Zusatzstoffe:</b>	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
<b>Allergene:</b>	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte I Schwefeldioxid und Sulfid J Sellerie K Senf L Sesam M Soja Gluten D = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale ) Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistatien, 8 Queenslandnüsse)				
<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 grüne Smiley steht für ein vegetarisches Gericht					

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!! Änderungen vorbehalten!!**

**Stand: 13.01.2018**



## Speiseplan

### Neue IGS | Voigtschule

Ferien bis 03.04.18

12. Woche vom 19.03.2018 bis 23.03.2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I</b>	Lasagne mit vegetarischer Bolognese A,D1,G M ☺	Putengyros J mit Dip G und Reis	Bauernfrühstück A, J mit Gewürzgurke K und Dip G ☺	Partykeule (Hähnchen) mit Currysauce D1, G Maisgemüse G und Reis	Großes Fischstäbchen A,D1-D4,G,K mit Sauce D1, G und Kartoffeln
<b>Menü II Veget.</b>	Ofenkartoffeln J mit mediterranem Gemüse G und Kräuterquark G ☺	Veget Gyros M,D1,D4,A mit Dip G und Reis ☺	Nudeln D1 mit Tomaten-Rahmsauce D1, G ☺	Valess-Schnitzel A, D1, D4, G mit Currysauce D1, G Maisgemüse G und Reis ☺	Gemüsenuggets A, M, D1, J mit Sauce D1, G und Kartoffeln ☺
<b>Zusatzstoffe:</b>	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
<b>Allergene:</b>	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte I Schwefeldioxid und Sulfid J Sellerie K Senf L Sesam M Soja Gluten D = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale ) Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistatien, 8 Queenslandnüsse				
<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 grüne Smiley steht für ein vegetarisches Gericht				

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!! Änderungen vorbehalten!! Stand: 13.01.2018**