



*Speiseplan*  
*Weiterführende Schulen*  
*42. Woche vom 16.10.2017 bis 20.10.2017*

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Menü I</b>	Nürnberger Bratwurst (Geflügel) 3 mit Rahmwirsing G, D1 und Kartoffeln	Hühnerfrikassee „Bürgerlich“ G, D1 Reis	Großes Fischstäbchen D1, A mit Karottengemüse G und Püree G	Spiralnudeln D1 mit Gemüsestreifen, Tomatensauce D1	Brokkoli-Suppe G mit Brötchen D1,D2,D3,D4,G,L,M
<b>Menü II Veget.</b>	Tellerrösti mit Spinat, Tomate und Käse überbacken G	Bami Goreng mit Gemüse D1	Ratatouille J mit Reis	Kartoffelauflauf mit Brokkoli und Käse überbacken A,G	Eierpfannkuchen A, D1 mit Apfelmus
<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>F</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 = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale )</b> <b>Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistatien, 8 Queenslandnüsse</b>				
<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.				
<b>Für Kindertagesstätten:</b>	Bei Bedarf kann für die Krippenkinder durch die Kitaleitung auch eine Alternative in der Küche bestellt werden				

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



*Speiseplan*  
*Weiterführende Schulen*  
*43. Woche vom 23.10.2017 bis 27.10.2017*

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Menü I</b>	Spaghetti D1 mit Fleischsauce (Rind) J, D1	Rinderfrikadelle A, D1 mit Sauce D1, Rotkohl G, Kartoffeln	Kürbis-Möhren – Kartoffelsuppe G mit Brötchen D1,D2,D3,D4,G,L,M	Backfisch A, D1 mit Bechamelkartoffeln G, D1	Vegetarische Lasagne D1, J, G, A, M
<b>Menü II Veget.</b>	Reispfanne mit Asiagemüse G mit Dip G	Krautschupfnudeln mit Paprikawürfel A,D1,G	Käsespätzle A, D1, G mit Salat	Kartoffelauflauf mit Gemüse A,G,D1	Grießbrei G mit Kirschen
<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>F</b> isch <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 = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale )</b> <b>Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistatien, 8 Queenslandnüsse</b>				
<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.				
<b>Für Kindertagesstätten:</b>	Bei Bedarf kann für die Krippenkinder durch die Kitaleitung auch eine Alternative in der Küche bestellt werden				

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



*Speiseplan*  
*Weiterführende Schulen*  
*44. Woche vom 30.10.2017 bis 03.11.2017*

**Brückentag**

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Menü I</b>	Tomatencremesuppe ohne Einlage J, G mit Brötchen D1,D2,D3,D4,G,L,M	Reformationstag	Putenkasseler 2,3,7 Rahmsauce G, Sauerkraut, Püree G	Makkaroni D1 mit Putenschinkenstreifen und Tomatensauce D1	Fischfilet gebraten D1, A mit Sauce D1, G und Erbsen G, Kartoffeln
<b>Menü II Veget.</b>	Vegetarische Pizza D1,G		Gemüsebratling D1, A mit Dip G und Tomatenreis	Bauernfrühstück A mit Gewürzgurke K	Rote Linsen-Süßkartoffelcurry mit Kokosmilch G Chilijoghurt 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>	<b>A</b> Eier <b>B</b> Erdnüsse <b>F</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 = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale )</b> <b>Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistatien, 8 Queenslandnüsse</b>				
<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.				
<b>Für Kindertagesstätten:</b>	Bei Bedarf kann für die Krippenkinder durch die Kitaleitung auch eine Alternative in der Küche bestellt werden				

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



*Speiseplan*  
*Weiterführende Schulen*  
*45. Woche vom 06.11.2017 bis 10.11.2017*

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Menü I</b>	Hähnchenbrustfilet „Natur“ mit Currysauce G,D1 und Reis	Valess-Schnitzel G, D1, A, D4 mit Rahm-Blumenkohl G Kartoffeln	Fischfilet „Natur“ mit Kaisergemüse G, Kartoffelbrei G	Putengyros J mit Dip G und Reis	Erbsensuppe J mit Brötchen D1,D2,D3,D4,G,L,M
<b>Menü II Veget.</b>	Maultaschenauflauf mit Tomatensauce überbacken A,D1,G,J	Karoffelgratin mit Käse überbacken A,G	Nudelsuppe mit Eierstich A, D1, G, J Brötchen D1,D2,D3,D4,G,L,M	Sellerieschnitzel A, D1, J mit Paprikagemüse G	Kartoffelpuffer A, D1 mit Apfelmus
<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>F</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 = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale )</b> <b>Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistatien, 8 Queenslandnüsse</b>				
<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.				
<b>Für Kindertagesstätten:</b>	Bei Bedarf kann für die Krippenkinder durch die Kitaleitung auch eine Alternative in der Küche bestellt werden				

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



*Speiseplan*  
*Weiterführende Schulen*  
*46. Woche vom 13.11.2017 bis 17.11.2017*

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Menü I</b>	Rinderroulade mit Rotkohl G und Spätzle A, D1	Valess-Nuggets G, D1, A, D4 mit Rahmgemüse G, Kartoffelbrei G	Milchreis G mit Kirschen	Fischfilet gebraten D1, A Kräutersauce D1, G Reis	Putenfleischkäse 2,3,7, K mit Rahmwirsing G, Kartoffeln
<b>Menü II Veget.</b>	Gnocchi A, D1 mit Basilikumsauce D1, G	Kartoffelspalten J mit Dip G und Reis	Kartoffelcremesuppe J, G mit veget. Klöße D1, A, J und Brötchen D1,D2,D3,D4,G,L,M	Gekochte Eier mit Senfsauce K, D1, G Kartoffeln	Linsensuppe J, K mit Brötchen D1,D2,D3,D4,G,L,M
<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 Fisch D Gluten F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte I Schwefeldioxid und Sulfid J Sellerie K Senf L Sesam M Soja <b>Gluten D = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale )</b> <b>Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistatien, 8 Queenslandnüsse</b>				
<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.				
<b>Für Kindertagesstätten:</b>	Bei Bedarf kann für die Krippenkinder durch die Kitaleitung auch eine Alternative in der Küche bestellt werden				

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!!**

**Änderungen vorbehalten!!**



*Speiseplan*  
*Weiterführende Schulen*  
*47. Woche vom 20.11.2017 bis 24.11.2017*

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Menü I</b>	Köttbullar (Geflügel) D1,D3,A,M,G,J,K,L mit Sauce D1,G, Misch- gemüse G, Kartoffeln	Fischfilet gebraten A,D1 mit Püree G	Gemüsesuppe mit Nudeln D1 ,J Brötchen D1,D2,D3,D4,G,L,M	Chili sin Carne (veg) D1,J mit Reis	Salami Pizza D1,A,G,J
<b>Menü II Veget.</b>	Gemüsegulasch D1,G mit Spätzle A,D1	Spinatlasagne mit Tomaten und Käse A,D1,G	Kaiserschmarren D1 A,M,G,H 1-8 mit Vanillesauce 1,G	Kartoffeltaschen G mit Dip G	Vegetarische Pizza D1,A,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 Fisch D Gluten F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte I Schwefeldioxid und Sulfit J Sellerie K Senf L Sesam M Soja <b>Gluten D = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale )</b> <b>Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistatien, 8 Queenslandnüsse</b>				
<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.				
<b>Für Kindertagesstätten:</b>	Bei Bedarf kann für die Krippenkinder durch die Kitaleitung auch eine Alternative in der Küche bestellt werden				

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!!**

**Änderungen vorbehalten!!**



*Speiseplan*  
*Weiterführende Schulen*  
*48. Woche vom 27.11.2017 bis 01.12.2017*

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Menü I</b>	Tortelloni Tricolore Formaggio (veg.) A,D1,G, J mit Tomatensauce D1	Rindergulasch D1, J mit Serviettenknödel D1,A,G,J	Schnippelbohne- eintopf D1,G,J mit Brötchen D1,D2,D3,D4,G,L,M	Cevapcici Rind A, D1, J mit Balkansauce D1 und Reis	Fischfilet Bordelaise D1 mit Rahmspinat G und Kartoffeln
<b>Menü II Veget.</b>	Veget. Gyros A, D1, D4, G mit Zaziki G, Reis	Veget. Gulasch D1, G mit Reis	Backkäse D1,G,M mit Tomatensauce D1 und Reis	Schupfnudeln A,D1 mit Paprikaletscho	Veget. Klöße A, D1, D2, J, M mit Zucchini- Gemüse G, 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>	<b>A</b> Eier <b>B</b> Erdnüsse <b>F</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 = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale )</b> <b>Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistatien, 8 Queenslandnüsse</b>				
<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.				
<b>Für Kindertagesstätten:</b>	Bei Bedarf kann für die Krippenkinder durch die Kitaleitung auch eine Alternative in der Küche bestellt werden				

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!!**

**Änderungen vorbehalten!!**



*Speiseplan*  
*Weiterführende Schulen*  
*49. Woche vom 04.12.2017 bis 08.12.2017*

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Menü I</b>	Bifteki (Rind) G, A mit Zaziki G und Reis	Spiralnudeln D1 mit Käsesauce G,D1	Putengeschnetzeltes D1, G mit Nudeln D1 Karottensalat	Ofenkartoffeln J mit Kräuterquark G	Großes Fischstäbchen A, D1 mit Brokkoli G und Kartoffelbrei G
<b>Menü II Veget.</b>	Tellerrösti mit Spinat und Tomate und Käse überbacken G	Veget. Lasagne A,D1,G,J,M	Gemüsemaultaschen mit Käse überbacken A,D1,G, Tomatensauce D1	Lauchcremesuppe G , J mit Brötchen D1,D2,D3,D4,G,L,M	Gemüsenuggets A,D1,J mit Brokkoli G und Kartoffelbrei 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>	<b>A</b> Eier <b>B</b> Erdnüsse <b>F</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 = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale )</b> <b>Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistatien, 8 Queenslandnüsse</b>				
<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.				
<b>Für Kindertagesstätten:</b>	Bei Bedarf kann für die Krippenkinder durch die Kitaleitung auch eine Alternative in der Küche bestellt werden				

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!!**

**Änderungen vorbehalten!!**





*Speiseplan*  
*Weiterführende Schulen*  
*50. Woche vom 11.12.2017 bis 15.12.2017*

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Menü I</b>	Jägerkohl (Rind) G,D1,J mit Kartoffeln	Gyros (Geflügel) J mit Dip G und Reis	Eieromelette mit Rahmspinat G und Kartoffeln	Fischfilet gebraten A, D1 mit Dillsauce G, D1 und Kartoffeln, Gurkensalat	Erbsensuppe veg. J mit Brötchen D1,D2,D3,D4,G,L,M
<b>Menü II Veget.</b>	Kartoffelauflauf mit Käse überbacken G,J	Gyros veg. A,D1,D4,G mit Dip G und Reis	Grießbrei G mit Kirschen Zimt und Zucker	Kartoffelpfanne mit mediteranem Gemüse G	Nudeln D1 mit Gemüsesauce D1,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>	<b>A</b> Eier <b>B</b> Erdnüsse <b>F</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 = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale )</b> <b>Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistatien, 8 Queenslandnüsse</b>				
<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.				
<b>Für Kindertagesstätten:</b>	Bei Bedarf kann für die Krippenkinder durch die Kitaleitung auch eine Alternative in der Küche bestellt werden				

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!!**

**Änderungen vorbehalten!!**



*Speiseplan*  
*Weiterführende Schulen*  
*51. Woche vom 18.12.2017 bis 22.12.2017*

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Menü I</b>	Makkaroni D1 mit Tomatensauce D1	Köingsberger Klopse A, D1, J (Geflügel) mit Sauce D1, G und Reis	Möhrensuppe D1, G mit Brötchen D1,D2,D3,D4,G,L,M	Chili con Carne (Rind) D1,J mit Reis	Überraschungstag
<b>Menü II Veget.</b>	Pfannkuchen A, D1, G mit Vanillesauce 1,G	Pizza Margherita D1,G	Kartoffelpuffer A, D1 mit Apfelmus	Vegetarisches Chili D1, J mit Reis	Überraschungstag
<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 Fisch D Gluten F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte I Schwefeldioxid und Sulfid J Sellerie K Senf L Sesam M Soja <b>Gluten D = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale )</b> <b>Schalenfrüchte H = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistatien, 8 Queenslandnüsse</b>				
<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.				
<b>Für Kindertagesstätten:</b>	Bei Bedarf kann für die Krippenkinder durch die Kitaleitung auch eine Alternative in der Küche bestellt werden				

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!!**

**Änderungen vorbehalten!!**