


# SPEISEPLAN FÜR DIE WOCHE vom 13.02. - 16.02.2023



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
<b>Gericht I:</b> Chili Con Carne (Rind) mit Reis und Gurkensalat Nachtisch: kleiner Kuchen 😊	<b>Gericht I:</b> Geflügelfrikadelle (1=Weizen/3) in Champignonrahmsauce (7) dazu Semmelknödel (1=Weizen/3)	<b>Gericht I:</b> Kaiserschmarren (1=Weizen/3/7) mit Bio Apfelmark ohne Zuckerzusatz	<b>Gericht I:</b> 6 Hähnchen Crossies (🐔/1=Weizen) dazu 3 Rösti Ecken gem. Salat Nachtisch: Faschingskrapfen (1=Weizen/3/7)
<b>Gericht II: vegetarisch</b> Vegetarisches Chili mit Reis und Gurkensalat Kleiner Kuchen 😊	<b>Gericht II: vegetarisch</b> 2 Semmelknödel (1=Weizen/3) in Champignonrahmsauce (7)	<b>Gericht II: vegetarisch</b> Kaiserschmarren (1=Weizen/3/7) mit Bio Apfelmark ohne Zuckerzusatz	<b>Gericht II: vegetarisch</b> 1 Blumenkohl-Käse-Bratling (1=Weizen/3/7) dazu 3 Rösti Ecken gem. Salat 😊 Nachtisch: Faschingskrapfen (1=Weizen/3/7)

 = die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach dem DGE Qualitätsstandards für die Schulverpflegung.

### Allergene:

1	Glutenhaltiges Getreide	6	Soja	11	Sesamsamen
2	Krebstiere	7	Milch/Milchprodukte/Laktose	12	Schwefeldioxid & Sulfite
3	Eier	8	Schalenfrüchte	13	Lupinien
4	Fisch	9	Sellerie	14	Weichtiere
5	Erdnüsse	10	Senf		

### Zusatzstoffe:

A	Farbstoff	E	Phosphat
B	Konservierungsstoff	F	Süßungsmittel
C	Geschmacksverstärker	H	geschwärzt
D	Antioxidationsmittel		

### Unsere verschiedene Dressingsorten:

Mango Chili Dressing	keine Zusatzstoffe oder Allergene
Italien Dressing	keine Zusatzstoffe Allergene Sellerie
American Dressing	keine Zusatzstoffe Allergene 3/6/7
Balsamico	keine Zusatzstoffe Allergene Sellerie
Honig Senf Soße	keine Zusatzstoffe Allergene 3/6/7/10
Joghurt Dressing	keine Zusatzstoffe Allergene 3/6/7