



Speiseplan vom 27.11. bis 01.12.2017

Kontrollnummer DE-HH-006-24069-B



Grundschule Windmühlenweg

DE-ÖKO-006

		Hauptgericht	Zusatzstoffe/ Allergene	Vegetarisch	Zusatzstoffe/ Allergene	Salatbar	Dessert
MONTAG		Gemüsebällchen in Paprikasauce dazu Gnocchis und Knabbergemüse	20,23,26,28 26			Zur freien Auswahl für alle Teilnehmer am Mittagessen Täglich frische Auswahl an Rohkost, Gemüsesticks und Salaten sowie verschiedenen Dressings	Haselnusspudding 26,27
DIENSTAG		Geflügelleberkäse mit Sauerkraut und Kartoffelstampf	2,8,26,29 5 26	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käse überbacken	2,26		Frisches Obst
MITTWOCH		Backfisch mit Backofenpommes und bunt gemischter Salat	20,21	Valess-Schnitzel mit Backofenpommes und bunt gemischter Salat	20,26		Kirschquark 26
DONNERSTAG		Bunte Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce Gurkensticks	20 26				Frisches Obst
FREITAG		Kartoffelcremesuppe mit Geflügelwienener und Bauernbrot	26,28 2,8,26 20	Kartoffelcremesuppe mit Veggiewürstchen und Bauernbrot	26,28 20,23,26,28 20		Zitronenkuchen 20,23,26

Die gekennzeichneten Zusatzstoffe und Allergene können dem separaten Aushang entnommen werden.

Spezielle Allergien und Intoleranzen bereiten wir nach Absprache gesondert zu. Verarbeitungsbedingte Kontakte mit allergieauslösenden Stoffen laut Übersicht können trotz größter Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen vorbehalten.

CoolCooking

