

# Speiseplan KW 41



Menügruppe	INZELSPEISEN inkl. Salat	Montag, 11. Oktober 2021	Dienstag, 12. Oktober 2021	Mittwoch, 13. Oktober 2021	Donnerstag, 14. Oktober 2021	Freitag, 15. Oktober 2021
<b>Buffetform: Alle Einzelspeisen, Salat und Dessert zur freien Auswahl! Um eine ausgewogene Ernährung zu gewährleisten sollten Sie laut DGE in Folge von 20 Mahlzeiten: min. 20x Kartoffelerzeugnisse oder Getreideprodukte, min. 20x Gemüse oder Salat, min. 8x Obst, min. 8 x Milchprodukte, max. 8x Fleisch, min. 4 x Seefisch, zu sich nehmen!</b>	<b>PASTA</b> Hausgemachte <i>BIO-Nudeln</i> zertifiziert nach DE ÖKO-009	Hausgemachte Bio Spaghetti, Bolognesesauce (Rind), Parmesan <sup>13, 19, 21</sup>  KH:133, EW:36, FE:7, kcal:779	Nudelauflauf mit Brokkoli, Champignons und Emmentaler <sup>13, 15, 19</sup>  KH:65, EW:27, FE:28, kcal:629	Hausgemachte Bio Spirelli, Schnittlauchsoße. <sup>13, 19</sup>  KH:68, EW:15, FE:8, kcal:431	Hausgemachte Bio Bandnudeln, Carbonarasauce vom Geflügelfleisch <sup>13, 19, 20</sup>  KH:66, EW:25, FE:11, kcal:491	Canelloni mit Spinat Ricotta gefüllt, Tomaten - Paprikasoße <sup>1, 2, 11, 12, 13, 15, 19, 21, 23</sup>  KH:7, EW:2, FE:9, kcal:118
	<b>VEGETARISCH</b>	Vegane Kartoffelsuppe, Minibrötchen <sup>13, 21</sup>  KH:22, EW:5, FE:16, kcal:255	Müsliфриkadele, Bohnenrahmgemüse, Bratkartoffeln <sup>6, 7, 13, 15, 18, 19, 21, 22, 27</sup>  KH:57, EW:17, FE:29, kcal:563	Köttbullar vegetarisch, Dunkle Rahmsoße (veg.), Salzkartoffeln <sup>1, 7, 12, 13, 15, 18, 19, 20, 21, 23</sup>  KH:50, EW:9, FE:6, kcal:293	Berner Kartoffel-Käserösti, Röstzwiebeln, Gemüseauswahl <sup>13, 15, 19, 20</sup>  KH:28, EW:14, FE:12, kcal:281	vegetarische Gemüsepizza <sup>13, 19</sup>  KH:21, EW:13, FE:12, kcal:247
	<b>HAUPTGERICHT</b>	Backkäse "Griechische Art", tomatisierte Kicherbsen, Baguettestange <sup>1, 6, 7, 11, 12, 13, 15, 19</sup>  KH:17, EW:5, FE:1, kcal:98	Hühnerfricassee mit Erbsen und Möhren, Reis <sup>13, 19, 20</sup>  KH:56, EW:21, FE:18, kcal:473	Jägerschnitzel vom Geflügel, Jumbo Fries <sup>13, 15, 19, 21</sup>  KH:54, EW:20, FE:29, kcal:564	Rotbarschfilet gegrillt, Zucchini-gemüse, Remoulade, Backofen Kartoffel <sup>1, 7, 11, 12, 13, 15, 16, 19, 22</sup>  KH:33, EW:41, FE:20, kcal:446	Rührei, Grillgemüse, Baguette <sup>13, 15, 19, 20</sup>  KH:9, EW:15, FE:14, kcal:221
	<b>Dessert</b>	Obstauswahl	Schokoladencreme <sup>1, 11, 12, 13, 19</sup>  KH:5, EW:3, FE:1, kcal:44	Obst der Saison	Joghurt mit Früchten und Müsli <sup>13, 19</sup>  KH:31, EW:6, FE:2, kcal:152	Gebäckauswahl <sup>2, 12, 13, 19, 20</sup>  KH:23, EW:2, FE:4, kcal:139

Alle Allergene und Zusatzstoffe

1 - Mit Geschmacksverstärker, 2 - Mit Farbstoff, 6 - Mit Phosphat, 7 - Mit Konservierungsstoff, 11 - Mit Süßungsmittel, 12 - Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 13 - Enthält Gluten, 15 - Enthält Ei, 16 - Enthält Fisch, 18 - Enthält Soja, 19 - Enthält Milch / Laktose, 20 - Enthält Schalenfrüchte, 21 - Enthält Sellerie, 22 - Enthält Senf, 23 - Enthält Sesam, 27 - Nitrat

Bestellung für: \_\_\_\_\_

Bestellt durch: \_\_\_\_\_

Bitte tragen Sie die gewünschte Bestellmenge in die blauen Felder ein.

Menügruppe	EINZELSPISEN inkl. Salat	Montag, 11. Oktober 2021		Dienstag, 12. Oktober 2021		Mittwoch, 13. Oktober 2021		Donnerstag, 14. Oktober 2021		Freitag, 15. Oktober 2021	
<b>Buffetform: Alle Einzelspeisen, Salat und Dessert zur freien Auswahl! Um eine ausgewogene Ernährung zu gewährleisten sollten Sie laut DGE in Folge von 20 Mahlzeiten: min. 20x Kartoffelerzeugnisse oder Getreideprodukte, min. 20x Gemüse oder Salat, min. 8x Obst, min. 8 x Milchprodukte, max. 8x Fleisch, min. 4 x Seefisch, zu sich nehmen!</b>	<b>PASTA</b> Hausgemachte BIO-Nudeln zertifiziert nach DE ÖKO-009	Hausgemachte Bio Spaghetti, Bolognesesauce (Rind), Parmesan <sup>13, 19, 21</sup>		Nudelauflauf mit Brokkoli, Champignons und Emmentaler <sup>13, 15, 19</sup>		Hausgemachte Bio Spirelli, Schnittlauchsoße <sup>13, 19</sup>		Hausgemachte Bio Bandnudeln, Carbonarasauce vom Geflügelfleisch <sup>13, 19, 20</sup>		Canelloni mit Spinat Ricotta gefüllt, Tomaten-Paprikasoße <sup>1, 2, 11, 12, 13, 15, 19, 21, 23</sup>	
		KH:133, EW:36, FE:7, kcal:779		KH:65, EW:27, FE:28, kcal:629		KH:68, EW:15, FE:8, kcal:431		KH:66, EW:25, FE:11, kcal:491		KH:7, EW:2, FE:9, kcal:118	
	<b>VEGETARISCH</b>	Vegane Kartoffelsuppe, Minibrötchen <sup>13, 21</sup>		Müslifrikadelle, Bohnenrahmgemüse, Bratkartoffeln <sup>6, 7, 13, 15, 18, 19, 21, 22, 27</sup>		Köttbullar vegetarisch, Dunkle Rahmsoße (veg.), Salzkartoffeln <sup>1, 7,</sup>		Berner Kartoffel-Käserösti, Röstzwiebeln, Gemüseauswahl <sup>13, 15, 19, 20</sup>		vegetarische Gemüsepizza <sup>13, 19</sup>	
		KH:22, EW:5, FE:16, kcal:255		KH:57, EW:17, FE:29, kcal:563		KH:50, EW:9, FE:6, kcal:293		KH:28, EW:14, FE:12, kcal:281		KH:21, EW:13, FE:12, kcal:247	
	<b>HAUPTGERICHT</b>	Backkäse "Griechische Art", tomatisierte Kicherbsen, Baguettestange		Hühnerfricassee mit Erbsen und Möhren, Reis <sup>13, 19, 20</sup>		Jägerschnitzel vom Geflügel, Jumbo Fries <sup>13, 15, 19, 21</sup>		Rotbarschfilet gegrillt, ZucchiniGemüse, Remoulade, Backofen Kartoffel <sup>1, 7, 11, 12,</sup>		Rührei, Grillgemüse, Baguette <sup>13, 15, 19, 20</sup>	
		KH:17, EW:5, FE:1, kcal:98		KH:56, EW:21, FE:18, kcal:473		KH:54, EW:20, FE:29, kcal:564		KH:33, EW:41, FE:20, kcal:446		KH:9, EW:15, FE:14, kcal:221	
	<b>Dessert</b>	Obstauswahl		Schokoladencreme <sup>1, 11, 12, 13, 19</sup>		Obst der Saison		Joghurt mit Früchten und Nüssen <sup>13, 19</sup>		Gebäckauswahl <sup>2, 12, 13, 19, 20</sup>	
				KH:5, EW:3, FE:1, kcal:44				KH:31, EW:6, FE:2, kcal:152		KH:23, EW:2, FE:4, kcal:139	
	<b>Zusatzessen Lehrer und Besucher</b>										

Alle Allergene und Zusatzstoffe

1 - Mit Geschmacksverstärker, 2 - Mit Farbstoff, 6 - Mit Phosphat, 7 - Mit Konservierungsstoff, 11 - Mit Süßungsmittel, 12 - Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 13 - Enthält Gluten, 15 - Enthält Ei, 16 - Enthält Fisch, 18 - Enthält Soja, 19 - Enthält Milch / Laktose, 20 - Enthält Schalenfrüchte, 21 - Enthält Sellerie, 22 - Enthält Senf, 23 - Enthält Sesam, 27 - Nitrat