

Speiseplan Februar 2020

- 10.02.20 Balsamicolinsen mit Spätzle^{1,3,6}
Obst
- 11.02.20 Kasseler mit Sauerkraut und Püree^{1,7,C,E}
Dessert^{6,7,8,A,D,G}
- 12.02.20 Entenbrust mit Klößen^{1,C,E,F} und
Endiviensalat
Dessert^{6,7,8,A,D,G}
- 13.02.20 Schupfnudeln mit Weißkraut^{1,7}
Dessert^{6,7,8,A,D,G}
- 14.02.20 Gemüseauflauf⁷ mit Kartoffeln
Dessert^{6,7,8,A,D,G}

¹ Gluten haltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ² Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, ³ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁴ Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁵ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁶ Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁷ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), ⁸ Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ⁹ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹⁰ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹¹ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹² Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ¹³ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹⁴ Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Lebensmittelzusatzstoffe

^A Lebensmittelfarbstoffe, ^B Konservierungsstoffe, ^C Antioxidantien und Säureregulatoren, ^D Süßungsmittel

^E Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungsmittel und Geliermittel ^F Rieselhilfen, Säureregulatoren

^G Geschmacksverstärker, ^H Weitere Stoffe

Bei Fragen und näheren Informationen wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal Frau Schütz und Frau Dörr.
Eine detaillierte Liste liegt in der Küche aus.

- 17.02.20 Spinat-Lasagne^{1,7} mit Chinakohl-
Orangensalat
Obst
- 18.02.20 Erbsen-Möhrengemüse⁷ mit Bratwurst
und Kartoffeln
Dessert^{6,7,8,A,D,G}
- 19.02.20 Hühnerfrikassee^{1,7} von Bio-Hühnern mit
Reis und Salat^{7,10}
Dessert^{6,7,8,A,D,G}
- Wir feiern in der Schule Fasching
Helau, Helau! „Ab in den Süden“
- 20.02.20 Tortelliniauflauf^{1,3,7} mit Salat^{7,10}
Dessert^{6,7,8,A,D,G}
- 21.02.20 Käsespätzle^{1,3,6} mit Rohkostsalat
Dessert^{6,7,8 A,D,G}

¹ Gluten haltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ² Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, ³ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁴ Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁵ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁶ Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁷ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), ⁸ Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ⁹ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹⁰ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹¹ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹² Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ¹³ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹⁴ Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Lebensmittelzusatzstoffe

^A Lebensmittelfarbstoffe, ^B Konservierungsstoffe, ^C Antioxidantien und Säureregulatoren, ^D Süßungsmittel

^E Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungsmittel und Geliermittel ^F Rieselhilfen, Säureregulatoren

^G Geschmacksverstärker, ^H Weitere Stoffe

Bei Fragen und näheren Informationen wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal Frau Schütz und Frau Dörr.
Eine detaillierte Liste liegt in der Küche aus.