

Speiseplan_Schule

*Änderungen vorbehalten. Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen sind in unserem Übersichtssortner einsehbar. Die Daten dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird. Bei dem Produkt kann es zu Rezeptänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter! Danke.

Es ist unser Ziel, Ihnen eine qualitativ hochwertige Dienstleistung zu bieten. Wir nehmen Ihre Anregungen, Hinweise, Lob und Kritik gern an. Senden Sie uns dazu eine eMail an: feedback-sachsen@widynski-roick.de



WIDYNSKI & ROICK

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 3.1	Kesselgulasch, Vanillepudding	e m	GL(WE)- SO-SL- SN-MI	Hähnchenbrustfilet -natur- mit Mais-Möhren-Gemüse und Kartoffeln	a e m	GL(WE)- MI-SO- SL-SU	Nudeln mit Chinagemüse und süß-sauerer Soße	m	GL(WE)- SO-SL
DI 4.1	Spirelli mit Jagdwurst, Tomatensoße und Reibekäse	a b c g m	GL(WE)- MI-SO-SL- EI-SN	Kochfisch (praktisch grätenfrei) in milder Senfsoße und Kartoffeln, Gurkensalat	e m	FI- GL(WE)- MI-SO- SL-SL- SN	Bunter Salat mit Hähnchennuggets und Dressing nach Wahl	g m	GL(WE)- MI-SO- SL-SN
MI 5.1	Gekochtes Rindfleisch in Soße mit Erbsengemüse und Knödelscheiben	m	GL(WE)- EI-MI-SO- SL	Milchreis mit Apfelkompott, Zucker und Zimt	m	MI-SO	Pasta mit Gemüsebolognese	m	GL(WE)- MI-SO- SL
DO 6.1	Marinierter Hering mit Salzkartoffeln	e j m	FI-EI- GL(WE)- MI-SO-SL- SU	Hühnerfrikassee mit Naturreis, Obst	m	GL(WE)- MI-EI-SO- SL	Pasta mit Tomaten- Paprikasoße	m	GL(WE)- MI-SO- SL
FR 7.1	Eierkuchen mit Apfelmus	a c m	GL(WE)- MI-EI	Gabelspaghetti mit Spinat- Käsesoße	a m	GL(WE)- SO-SL-EI- MI	Bratwurst mit sächsischem Kartoffelsalat	e	GL(WE)- MI-SU

Legende der Allergene:

>GL_Gluten enth. (WE_Weizen, RO_Roggen, GE_Gerste, HA_Hafer, DI_Dinkel, KA_Kamut) >ML_Milch einschl. Laktose enth.
>KR_Krebstierzeugnisse enth. >EI_Ei enth. >FI_Fisch enth.
>EN_Erdnüsse enth. >SO_Soja ent. >SF_Schalenfrüchte enth. (MA_Mandeln, HA_Haselnuß, WA_Walnuss, CA_Cashewnuß, PE_Pekannuss, PA_Paranuss, PI_Pistazie, MC_Macadamianuss)
>SL_Sellerie enth. >SN_Senf enth. >SU_Schwefeldioxid, Sulfide enth.
>SM_Sesam enth. >LU_Lupine enth. >WE_Weichtiere enth.

Legende der Zusatzstoffe:

>a_mit Farbstoff >b_mit Konservierungsmittel >c_mit Antioxidationsmittel >d_mit Geschmacksverstärker
>e_geschwefelt >l_geschwärzt >g_mit Phosphat
>h_koffeinhaltig >l_chininhaltig >j_mit Süßungsmitteln
>k_mit einer Zuckerart und Süßungsmittel >l_gewachst
>m_mit Jodsalz

Hinweis:

> "praktisch grätenfrei" pro 1kg Fisch durchschnittlich eine Fischgräte
<

Speiseplan_Schule

*Änderungen vorbehalten. Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen sind in unserem Übersichtssortner einsehbar. Die Daten dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird. Bei dem Produkt kann es zu Rezeptänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter! Danke.

Es ist unser Ziel, Ihnen eine qualitativ hochwertige Dienstleistung zu bieten. Wir nehmen Ihre Anregungen, Hinweise, Lob und Kritik gern an. Senden Sie uns dazu eine eMail an: feedback-sachsen@widynski-roick.de



WIDYNSKI & ROICK

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 10.1	Möhreneintopf mit Rindfleisch	c e m	GL(WE)- SO-SL- SU-SN- MI	Spinat mit Eieromelette und Kartoffeln	e m	GI(WE)- MI-EI-SL- SU	Pasta mit Salami, Käse und Tomatensoße	b c g m	GL(WE)- MI-SO- SL-SN
DI 11.1	Hefeklöße mit Vanillesoße und Schattenmorellen	a m	GL(WE)- SO-SL- SU	Putengeschnitzeltes mit Kräuterspätzle	a m	GL(WE)- MI-SO- SL	Bunter Salat mit Hähnchenstreifen und Dressing nach Wahl	m	GL(WE)- SO-SL- SN
MI 12.1	Hokifilet (praktisch grätenfrei) mit Leipziger Allerlei, Zitronensoße und Kartoffeln	e m	FI- GL(WE)- MI-SO-SL- SU	Schwarzwurzeleintopf mit Schmelzkäse und Brät vom Schwein, Fruchtjoghurt	c e g m	GL(WE)- MI-SO- SL-SU	Pasta mit Bolognese aus Gemüse	m	GL(WE)- MI-SO- SL
DO 13.1	Schleifchennudeln mit Tomaten-Gemüse-Soße und Reibekäse, Obst	a m	GL(WE)- MI-SO-SL- EI	Beefsteak mit Kohlrabi und Kartoffeln	a e m	GL(WE)- MI-EI-SO- SL-SN- SU	Kräuterquark mit Kartoffeln und Leberwurst	e m	MI-SN- SU
FR 14.1	Hähnchensteak mit Bohnen- Gemüse und Kartoffeln	a e g m	GL(WE)- MI-SO-SL- SU	Couscous-Gemüse-Pfanne mit Paprika-Tomaten-Soße	m	GL(WE)- SO-SL	Krautnudeln mit Wurstwürfeln	m	GL(WE)- MI-SN

Legende der Allergene:

>GL_Gluten enth. (WE_Weizen, RO_Roggen, GE_Gerste, HA_Hafer, DI_Dinkel, KA_Kamut) >ML_Milch einschl. Laktose enth.
>KR_Krebstierzeugnisse enth. >EI_Ei enth. >FI_Fisch enth.
>EN_Erdnüsse enth. >SO_Soja ent. >SF_Schalenfrüchte enth. (MA_Mandeln, HA_Haselnuß, WA_Walnuss, CA_Cashewnuß, PE_Pekannuss, PA_Paranuss, PI_Pistazie, MC_Macadamianuss)
>SL_Sellerie enth. >SN_Senf enth. >SU_Schwefeldioxid, Sulfide enth.
>SM_Sesam enth. >LU_Lupine enth. >WE_Weichtiere enth.

Legende der Zusatzstoffe:

>a_mit Farbstoff >b_mit Konservierungsmittel >c_mit Antioxidationsmittel >d_mit Geschmacksverstärker
>e_geschwefelt >l_geschwärzt >g_mit Phosphat
>h_koffeinhaltig >l_chininhaltig >j_mit Süßungsmitteln
>k_mit einer Zuckerart und Süßungsmittel >l_gewachst
>m_mit Jodsalz

Hinweis:

> "praktisch grätenfrei" pro 1kg Fisch durchschnittlich eine Fischgräte
<

Speiseplan_Schule

*Änderungen vorbehalten. Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen sind in unserem Übersichtssortner einsehbar. Die Daten dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird. Bei dem Produkt kann es zu Rezeptänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter! Danke.

Es ist unser Ziel, Ihnen eine qualitativ hochwertige Dienstleistung zu bieten. Wir nehmen Ihre Anregungen, Hinweise, Lob und Kritik gern an. Senden Sie uns dazu eine eMail an: feedback-sachsen@widynski-roick.de



WIDYNSKI & ROICK

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 17.1	<i>Perlgraupeneintopf nach "Schweizer Art" mit Speckwürfeln, Fruchtojoghurt</i>	b c e m	GL(WE)- SO-SL- SU-MI	<i>Blumenkohl-Käse-Stern mit Rahmsoße und Kartoffelpüree</i>	c e m	GL(WE)- MI-EI-SL- SU	<i>Pasta mit Jagdwurst, Käse und Tomatensoße</i>	b c g m	GL(WE)- MI-SO- SL-SN
DI 18.1	<i>Kohlroulade mit Kümmelsoße und Kartoffeln, Möhrensalat</i>	a e m	GL(WE)- MI-EI-SO- SL-SN- SU	<i>Grießbrei mit Pfirsichwürfelkompott, Zucker und Zimt</i>	m	GL(WE)- MI-SO	<i>Bunte Nudeln mit Steinpilzsoße</i>	m	GL(WE)- MI-SO- SL
MI 19.1	<i>Schellfischfilet in Cornflakes-Panade (grätenfrei) mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree</i>	c e m	FI- GL(WE)- MI-SO-SL- SU	<i>Nudeleintopf mit Hühnerfleischklößchen, Vanillepudding</i>	m	GL(WE)- SO-SL- MI	<i>Pasta mit Wurstgulasch</i>	b c g m	GL(WE)- MI-SO- SL-SN
DO 20.1	<i>Quarkkeulchen mit Apfelmus</i>	c m	GL(WE)- MI-EI	<i>Schweinegulasch mit Sauerkraut und Klöße</i>	a e m	GL(WE)- MI-SO- SL-SN- SU	<i>Pasta mit Gemüsebolognese</i>	m	GL(WE)- MI-SO- SL
FR 21.1	<i>Spaghetti Bolognese mit Reibekäse, Rohkostsalat</i>	a m	GL(WE)- MI-SO-SL- EI	<i>Alaska-Seelachsfilet in Eihülle (praktisch grätenfrei) mit Kräutersoße und Tomatenreis, Rohkostsalat</i>	m	FI- GL(WE)- MI-SO- SL-EI	<i>Bunter Salat mit Hähnchennuggets und Dressing nach Wahl</i>	g m	GL(WE)- MI-SO- SL-SN

Legende der Allergene:

>GL_Gluten enth. (WE_Weizen, RO_Roggen, GE_Gerste, HA_Hafer, DI_Dinkel, KA_Kamut) >ML_Milch einschl. Laktose enth.
>KR_Krebstierzeugnisse enth. >EI_Ei enth. >FI_Fisch enth.
>EN_Erdnüsse enth. >SO_Soja enth. >SF_Schalenfrüchte enth. (MA_Mandeln, HA_Haselnuss, WA_Walnuss, CA_Cashewnuss, PE_Pekannuss, PA_Paranuss, PI_Pistazie, MC_Macadamianuss)
>SL_Sellerie enth. >SN_Senf enth. >SU_Schwefeldioxid, Sulfide enth.
>SM_Sesam enth. >LU_Lupine enth. >WE_Weichtiere enth.

Legende der Zusatzstoffe:

>a_mit Farbstoff >b_mit Konservierungsmittel >c_mit Antioxidationsmittel >d_mit Geschmacksverstärker
>e_geschwefelt >l_geschwärzt >g_mit Phosphat
>h_koffeinhaltig >i_chininhaltig >j_mit Süßungsmitteln
>k_mit einer Zuckerart und Süßungsmittel >l_gewachst
>m_mit Jodsalz

Hinweis:

> "praktisch grätenfrei" pro 1kg Fisch durchschnittlich eine Fischgräte
<

Speiseplan_Schule

*Änderungen vorbehalten. Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen sind in unserem Übersichtssortner einsehbar. Die Daten dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird. Bei dem Produkt kann es zu Rezeptänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter! Danke.

Es ist unser Ziel, Ihnen eine qualitativ hochwertige Dienstleistung zu bieten. Wir nehmen Ihre Anregungen, Hinweise, Lob und Kritik gern an. Senden Sie uns dazu eine eMail an: feedback-sachsen@widynski-roick.de



WIDYNSKI & ROICK

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 24.1	<i>Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch, Schokopudding</i>	c e m	GL(WE)- SO-SL- SU-MI	<i>Eieromelette mit Champignons und Kartoffelpüree</i>	c e m	GL(WE)- MI-SO- SL-SU	<i>Spinatrigatoni mit Tomatensoße</i>	m	GL(WE)- MI-SO- SL
DI 25.1	<i>Milchreis mit Schattenmorellen, Zucker und Zimt</i>	m	MI-SO	<i>Königsberger Klops in Kapernsoße mit bunten Karottengemüse und Kartoffeln</i>	e m	GL(WE)- MI-EI-SO- SL-SU	<i>Pasta mit Bolognese</i>	m	GL(WE)- MI-SO- SL
MI 26.1	<i>Putenstreifen in Curry-Ananas-Soße mit Ebyl-Zartweizen-Risotto</i>	m	GL(WE)- MI-SO-SL	<i>Eierkuchen mit Apfelmus</i>	c m	GL(WE)- MI-EI	<i>Pasta mit Champignonsoße</i>	m	GL(WE)- MI-SO- SL
DO 27.1	<i>Bunte Nudeln mit Tomaten-Orangen-Soße und Reibekäse</i>	a m	GL(WE)- MI-SO-SL- EI	<i>Seehechtfilet (praktisch grätenfrei) mit Blumenkohl und Reis</i>	c m	FI- GL(WE)- MI-SO- SL-SN	<i>Bunter Salat mit Hähnchenstreifen und Dressing nach Wahl</i>	m	GL(WE)- MI-SO- SL-SN
FR 28.1	<i>Jägerschnitzel mit Erbsengemüse und Kartoffelpüree</i>	a b c e m g	GL(WE)- MI-SO-SL- SN-SU	<i>Möhren-Maiseintopf mit Kaßler, Quarkspeise</i>	c e m	GL(WE)- SO-SL- SU-MI	<i>Bunter Nudelsalat mit Beefsteak</i>	m	GL(WE)- MI

Legende der Allergene:

>GL_Gluten enth. (WE_Weizen, RO_Roggen, GE_Gerste, HA_Hafer, DI_Dinkel, KA_Kamut) >ML_Milch einschl. Laktose enth.
>KR_Krebstierzeugnisse enth. >EI_Ei enth. >FI_Fisch enth.
>EN_Erdnüsse enth. >SO_Soja enth. >SF_Schalenfrüchte enth. (MA_Mandeln, HA_Haselnuss, WA_Walnuss, CA_Cashewnuss, PE_Pekannuss, PA_Paranuss, PI_Pistazie, MC_Macadamianuss)
>SL_Sellerie enth. >SN_Senf enth. >SU_Schwefeldioxid, Sulfide enth.
>SM_Sesam enth. >LU_Lupine enth. >WE_Weichtiere enth.

Legende der Zusatzstoffe:

>a_mit Farbstoff >b_mit Konservierungsmittel >c_mit Antioxidationsmittel >d_mit Geschmacksverstärker
>e_geschwefelt >l_geschwärzt >g_mit Phosphat
>h_koffeinhaltig >i_chininhaltig >j_mit Süßungsmitteln
>k_mit einer Zuckerart und Süßungsmittel >l_gewachst
>m_mit Jodsalz

Hinweis:

> "praktisch grätenfrei" pro 1kg Fisch durchschnittlich eine Fischgräte
<