

Speiseplan_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 24.4	<i>Bauerneintopf (Gemüseintopf mit Hackfleisch), Schokoladenpudding</i>	c e m	GL(WE)- SO-SL- SU-MI	<i>Schellfisch in Cornflakes-Panade (grätenfrei) mit Kräutersoße, Sommergemüse und Reis</i>	m	FI- GL(WE)- MI-SO- SL	<i>Pasta mit Wurstgulasch</i>	b c g m	GL(WE)- MI-SO- SL-SN
DI 25.4	<i>Germknödel mit Vanillesoße</i>	a m	GL(WE)- MI-EI / GL(WE)- SO-SL	<i>Putengeschnetzeltes "Gyrosart" mit Kräuterspätzle, Gurkensalat</i>	m	GL(WE)- MI-SO- SL	<i>Bunter Salat mit Dressing und Hähnchenstreifen</i>	m	GL(WE)- MI-SO- SL-SN
MI 26.4	<i>Hokifilet (praktisch grätenfrei) mit Blumenkohl, Zitronen-Buttersoße und Kartoffeln</i>	a e m	FI- GL(WE)- MI-SO-SL SN-SU	<i>Möhreneintopf mit Schweinefleisch, Quarkspeise</i>	c e m	GL(WE)- SO-SL- SU-MI	<i>Pasta mit Salamistreifen, Käse und Tomatensoße</i>	b c g m	GL(WE)- MI-SO- SL
DO 27.4	<i>Gabelspaghetti mit Jagdwurst und Käsesoße, Saft</i>	a b c g m	GL(WE)- MI-SO-SL SN	<i>Beefsteak mit Bohnengemüse und Kartoffelpüree</i>	a c e m	GL(WE)- MI-EI-SO SL-SN- SU	<i>Kartoffelsalat mit Bratwurst</i>	e j m	MI(WE)- SO-SL- SN-SU
FR 28.4	<i>Hähnchenhaxe mit Rotkohl und Kartoffeln</i>	a e m	GL(WE)- MI-SO-SL SU	<i>Kaiserschmarren mit Apfelmus</i>	c e m	GL(WE)- MI-EI / GL(WE)- SO-SL- SN-SU	<i>Pasta mit Paprika-Rahmsoße</i>	m	GL(WE)- MI-SO- SL

>GL_Gluten enth. (WE_Weizen, RO_Roggen, GE_Gerste, HA_Hafer, DI_Dinkel, KA_Kamut) >MI_Milch einschl. Laktose enth.
 >KR_Kreberzeugnisse 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.

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

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

Speiseplan_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 1.5	-	e r m	GL(WE)- SO-SL- SU-MI	-	e m	GL(WE)- MI-EI-SO SL-SU	-	b c g m	GL(WE)- MI-SO- SL-SN
DI 2.5	Kohlroulade mit Kartoffeln	a e r m	GL(WE)- MI-EI-SO SL-SN- SU	Grießbrei mit Erdbeeren, Zucker und Zimt	c e m	GL(WE)- MI-SO	Pasta mit Gemüsebolognese	m	GL(WE)- MI-SO- SL
MI 3.5	Fisch in Maispanade (praktisch grätenfrei) mit Sommergemüse und Kartoffeln	e r m	FI- GL(WE)- MI-SO-SL SN-SU	Nudeleintopf mit Huhn, Obst	m	GL(WE)- SO-SL	Krautnudeln mit Kassler	b c g m	GL(WE)- SO-SL- SN
DO 4.5	Quarkkeulchen mit Apfelmus	c e r m	GL(WE)- MI-EI	Rindfleischcurry mit Reis	m	GL(WE)- MI-SO- SL-FI-KR	Pasta mit Tomaten- Rahmsoße	m	GL(WE)- MI-SO- SL
FR 5.5	Gedrehte Nudeln mit einer Gemüse-Tomatenrahmsoße und Reibkäse, Saft	a r m	GL(WE)- MI	Alaskaseelachsfilet in Eihülle (praktisch grätenfrei) mit Kräutersoße, Kart.-püree und Rohkostsalat	c e m	FI- GL(WE)- EI-MI-SO SL-SN- SU	Bunter Salat mit Dressing, gekochtem Ei und Schinkensteifen	m	GL(WE)- MI-SO-EI

>GL_Gluten enth. (WE_Weizen, RO_Roggen, GE_Gerste, HA_Hafer, DI_Dinkel, KA_Kamut) >MI_Milch einschli. 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.

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

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

WIDYNSKI & ROICK

Speiseplan_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 8.5	Badische Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfel, Quarkspeise	b c e r g m	MI-SO-SL SN-SU	Seelachsragout mit Gemüstreifen (praktisch grätenfrei) und Reis	m	FI- GL(WE)- MI-SO- SL	Pasta mit Bolognese	m	GL(WE)- MI-SO- SL
DI 9.5	Gabelspaghetti mit Jagdwurst und Spinat- Käsesoße	a b c g r m	GL(WE)- MI-SO-SL SN	Hähnchenpfanne mit Paprika, Champignons und Kartoffeln	e m	GL(WE)- MI-SO- SL-SU	Bunter Salat mit Dressing und Hähnchennuggets	g m	GL(WE)- MI-SO-EI
MI 10.5	Szegediner Gulasch mit Böhmischen Knödeln	a r m	GL(WE)- MI-SO-SL SN-EI	Eierkuchen mit Apfelmus	m	GL(WE)- MI-EI	Pasta mit Salamistreifen, Käse und Tomatensoße	b c g m	GL(WE)- MI-SO- SL-SN
DO 11.5	Milchreis mit Schattenmorellen, Zucker und Zimt	m	MI-SO	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Bohnen Gemüse und Kartoffeln	e m	GL(WE)- MI-EI-SO SL-SU	Pasta mit Geschnetzelten	m	GL(WE)- MI-SO- SL
FR 12.5	Grillwurst in einer Tomaten- Currysoße mit Reis und Rohkostsalat	b c e r g m	GL(WE)- MI-SL-SN	Möhren-Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch, Quarkspeise	e m	GL(WE)- SO-SL- SU-MI	Pasta mit Champignonsoße	m	GL(WE)- MI-SO- SL

>GL_Gluten enth. (WE_Weizen, RO_Roggen, GE_Gerste, HA_Hafer, DI_Dinkel, KA_Kamut) >MI_Milch einschli. 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.

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

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

WIDYNSKI & ROICK

Speiseplan_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 15.5	Bohneneintopf mit Rindfleisch, Vanillepudding	c, e, m	GL(WE)-SO-SL-SU-MI	Kochfisch (praktisch grätenfrei) mit Dillsoße, Leipziger Allerlei und Kartoffeln	e, m	FI-GL(WE)-MI-SO-SL-SU	Pasta mit Bolognese, Käse	m	GL(WE)-MI-SO-SL
DI 16.5	Kaiserschmarren mit Apfelmus	a, m	GL(WE)-MI-EI	Hackfleischbällchen in Gemüserahm und Kartoffeln	e, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SU-EI	Pasta mit Jagdwurst, Käse und Tomatensoße	b, c, g, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN
MI 17.5	Picatta von der Hähnchenbrust mit mediteraner Tomatensoße und Nudeln	m	GL(WE)-MI-SO-SL-LU	Reiseintopf mit Rindfleisch, Schokoladenpudding	m	SO-SL	Bunter Salat mit Dressing und Hähnchenstreifen	m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN
DO 18.5	Gefüllte Paprikaschote mit Kartoffeln	a, e, m	GL(WE)-MI-SO-SL-EI-SU	Grießbrei mit Erdbeeren, Zucker und Zimt	m	GL(WE)-MI-SO	Pasta mit Champignonsoße	m	GL(WE)-MI-SO-SL
FR 19.5	Backfisch (praktisch grätenfrei) mit Möhrengemüse, Kräutersoße und Kartoffelpüree	c, e, m	FI-GL(WE)-MI-SO-SL-SU	Schweinegulasch mit Spirellis, Saft	a, m	SO-SL-MI	Kaßlerbraten mit Sauerkraut und Kartoffeln	a, b, e, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN-SU

>GL_Gluten enth. (WE_Weizen, RO_Roggen, GE_Gerste, HA_Hafer, DI_Dinkel, KA_Kamut) >MI_Milch einschli. 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.

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

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

WIDYNSKI & ROICK

Speiseplan_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 22.5	Linseneintopf mit Kaßler, Fruchtyoghurt	a, c, e, m	GL(WE)-SO-SL-SU-MI	Schellfisch in Cornflakes-Panade (grätenfrei) mit Rotkohl, Kräutersoße und Kartoffeln	e, m	FI-GL(WE)-MI-SO-SL-SU	Pasta mit Jagdwurst, Käse und Tomatensoße	b, c, g, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN
DI 23.5	Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	c, e, m	GL(WE, G)-EI-MI-SO-SL-SU-SN	Buchtein mit Vanillesoße und Obst	a, m	GL(WE)-MI-SO	Pasta mit Hackfleisch-Käsesoße	a, m	GL(WE)-MI-SO-SL
MI 24.5	Quarkkeulchen mit Apfelmus	e, m	GL(WE)-MI-EI	Putengulasch mit Rosenkohl und Kartoffeln	a, e, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SU	Pasta mit Gemüsebolognese	m	GL(WE)-MI-SO-SL
DO 25.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FR 26.5	-	e, m	GL(WE)-EI-MI / GL(WE)-SO-SL-SN	-	b, c, e, g, m	MI-SO-SL-SU	-	-	-

>GL_Gluten enth. (WE_Weizen, RO_Roggen, GE_Gerste, HA_Hafer, DI_Dinkel, KA_Kamut) >MI_Milch einschli. 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.

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

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

WIDYNSKI & ROICK

Speiseplan_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 29.5	Kesselgulasch, Quarkspeise	a c e m	GL(WE)-MI-SO-SL SN-SU	Hähnchenbrustfilet -natur- mit Blumenkohl und Kartoffeln	a e m	GL(WE)-MI-SO-SL-SU	Bratnudeln mit Hähnchenfleisch	m	GL(WE)-SO-SL
DI 30.5	Spirelli mit Jagdwurst, Tomatensoße und Reibekäse Saft	a b c g m	GL(WE)-MI-SO-SL	Kochfisch (praktisch grätenfrei) in milder Senfsoße und Kartoffeln, Gurkensalat	e m	FI-GL(WE)-MI-SO-SL-SU	Bunter Salat mit Dressing und Hähnchennuggets	g m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN
MI 31.5	Gekochtes Rindfleisch in Gemüsesoße mit Mischgemüse und Knödelscheiben	m	GL(WE)-MI-EI-SO-SL	Milchreis mit Himbeerkompott, Zucker und Zimt	m	MI-SO	Pasta mit Gemüsebolognese	m	GL(WE)-MI-SO-SL
DO 1.6	Marinierter Hering mit Salzkartoffeln	e m	FI-EI-GL(WE)-MI-SO-SL-SU	Hühnerfrikassee mit Reis, Obst	m	GL(WE)-MI-EI-SO-SL	Pasta mit Tomaten-Paprikasoße	m	GL(WE)-MI-SO-SL
FR 2.6	Eierkuchen mit Fruchtsoße	m	GL(WE)-MI-EI	Gabelspaghetti mit Spinat-Käsesoße	a m	GL(WE)-MI-SO-SL	Kartoffelsalat mit Bratwurst	e i m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN-SU

>GL_Gluten enth. (WE_Weizen, RO_Roggen, GE_Gerste, HA_Hafer, DI_Dinkel, KA_Kamut) >MI_Milch einschli. Laktose enth.
>KR_Kreberzeugnisse 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_Parannuss, PI_Pistazie, MC_Macadamianuss)
>SL_Sellerie enth. >SN_Senf enth. >SU_Schwefeldioxid, Sulfide enth.
>SM_Sesam enth. >LU_Lupine enth. >WE_Weichtiere enth.

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

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

WIDYNSKI & ROICK

Speiseplan_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 5.6	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DI 6.6	Weißkrauteintopf mit Rindfleisch	c e m	GL(WE)-SO-SL-SU	Putengeschnitzeltes mit Kräuterspätzle	a m	GL(WE)-MI-SO-SL	Bunter Salat mit Dressing, gekochtem Ei und Schinkensteifen	m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN-EI
MI 7.6	Hokifilet (praktisch grätenfrei) mit Leipziger Allerlei, Zitronen-Buttersoße und Kartoffeln	a m	GL(WE)-MI-EI-SO	Schwarzwurzeleintopf mit Schmelzkäse und Brät, Quarkspeise mit Coco Pops	c e m	GL(WE)-MI-SO-SL-SU	Pasta mit Gemüsebolognese	m	GL(WE)-MI-SO-SL
DO 8.6	Vollkornnudeln mit Tomaten - Gemüsesoße und Reibekäse, Obst	a m	GL(WE)-MI-SO-SL	Beefsteak mit Kohlrabi und Kartoffeln	a e m	GL(WE)-MI-EI-SO-SL-SN-SU	Kräuterquark mit Kartoffeln und Leberwurst	m	MI-SN
FR 9.6	Paniertes Hähnchenbrustfilet mit Rotkohl und Kartoffeln	a e g m	GL(WE)-MI-SO-SL-SU-EI	Kaiserschmarren mit Apfelmus	a m	GL(WE)-MI-EI	Krautnudeln mit Jagdwurst	b c g m	GL(WE)-SO-SL-SN

>GL_Gluten enth. (WE_Weizen, RO_Roggen, GE_Gerste, HA_Hafer, DI_Dinkel, KA_Kamut) >MI_Milch einschli. Laktose enth.
>KR_Kreberzeugnisse 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_Parannuss, PI_Pistazie, MC_Macadamianuss)
>SL_Sellerie enth. >SN_Senf enth. >SU_Schwefeldioxid, Sulfide enth.
>SM_Sesam enth. >LU_Lupine enth. >WE_Weichtiere enth.

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

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

WIDYNSKI & ROICK

Speiseplan_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 12.6	Gräupchen mit Kaßler, Fruchtjoghurt	c, e, m	GL(WE)-SO-SL-SU-MI	Spinat mit Eieromelette und Kartoffeln	e, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SU	Pasta mit Jagdwurst, Käse und Tomatensoße	b, c, g, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN
DI 13.6	Kohlroulade mit Kartoffeln, Möhrensalat	a, e, m	GL(WE)-MI-EI-SO-SL-SN-SU	Grießbrei mit Pfirsichwürfelkompott, Zucker und Zimt	m	GL(WE)-MI-SO	Pasta mit Champignonsoße	m	GL(WE)-MI-SO-SL
MI 14.6	Schellfisch in Cornflakes-Panade (grätenfrei) mit Sommergemüse und Kartoffelpüree	c, e, m	FI-GL(WE)-MI-SO-SL-SU	Nudeleintopf mit Huhn, Vanillepudding	m	GL(WE)-SO-SL-MI	Pasta mit Wurstgulasch	b, c, g, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN
DO 15.6	Quarkkeulchen mit Apfelmus	e, m	GL(WE)-MI-EI	Schweinegulasch mit Sauerkraut und Klöße	a, e, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN-SU	Pasta mit Gemüsebolognese	m	GL(WE)-MI-SO-SL
FR 16.6	Gabelspaghetti Bolognese mit Reibekäse, Saft	a, m	GL(WE)-MI-SO-SL	Alaska-Seelachsfilet in Eihülle (praktisch grätenfrei) mit Kräutersoße und Tomatenreis, Rohkostsalat	m	FI-GL(WE)-MI-SO-SL	Bunter Salat mit Dressing und Hähnchennuggets	g, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN

>GL_Gluten enth. (WE_Weizen, RO_Roggen, GE_Gerste, HA_Hafer, DI_Dinkel, KA_Kamut) >MI_Milch einschli. 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.

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

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

WIDYNSKI & ROICK

Speiseplan_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 19.6	Bunter Gemüseintopf mit Rindfleisch, Quarkspeise	c, e, m	GL(WE)-SO-SL-SU-MI	Blumenkohl-Käsestern mit Rahmsoße und Kartoffelpüree	c, e, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SU	Spinatrigatoni mit Tomatensoße	m	GL(WE)-MI-SO-SL
DI 20.6	Milchreis mit Schattenmorellen, Zucker und Zimt	m	MI-SO	Königsberger Klops in Kapernsoße mit Kartoffeln und Chinakohl - Apfelsalat	e, m	GL(WE)-MI-EI-SO-SL-SU	Pasta mit Bolognese	m	GL(WE)-MI-SO-SL
MI 21.6	Putenstreifen in Curry-Ananas-Soße mit Reis	m	GL(WE)-MI-SO-SL	Eierkuchen mit Apfelmus	m	GL(WE)-MI-EI	Pasta mit Champignonsoße	m	GL(WE)-MI-SO-SL
DO 22.6	Vollkornnudeln mit Jagdwurst, Tomatensoße und Reibekäse, Saft	a, b, c, g, m	GL(WE)-MI-SO-SL	Seehechtfilet (praktisch grätenfrei) mit Balkangemüse und Kartoffeln	m	FI-GL(WE)-MI-SO-SL-SN-SU	Bunter Salat mit Dressing und Hähnchenstreifen	m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN
FR 23.6	Jägerschnitzel mit Erbsengemüse und Kartoffelpüree	a, b, c, m, e, g, r	GL(WE)-MI-SO-SL-SN-SU	Möhren-Kohlrabieintopf mit Kaßler, Quarkspeise	c, e, m	GL(WE)-SO-SL-SU-MI	Pasta mit Tomaten-Paprikasoße	m	GL(WE)-MI-SO-SL

>GL_Gluten enth. (WE_Weizen, RO_Roggen, GE_Gerste, HA_Hafer, DI_Dinkel, KA_Kamut) >MI_Milch einschli. 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.

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

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

WIDYNSKI & ROICK