

Speiseplan\_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 16.10	Grüppcheneintopf mit Kaßler, Fruchtojoghurt	c / e / m	GL(WE)- SO-SL- SU-MI	Spinat mit Röhrei und Kartoffeln	e / m	GL(WE)- MI-EI-SO- SL-SU	Pasta mit Jagdwurst, Käse und Tomatensoße	b / c / g / m	GL(WE)- MI-SO- SL-SN
DI 17.10	Kohlroulade mit Kartoffeln	a / e / 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 18.10	Fisch in Maispanade (praktisch grätenfrei) mit Sommergemüse und Kartoffeln	e / m	FI- GL(WE)- MI-SO-SL- SN-SU	Nudeleintopf mit Huhn, Obst	m	GL(WE)- SO-SL-EI	Krautnudeln mit Kassler	b / c / g / m	GL(WE)- SO-SL- SN
DO 19.10	Quarkkeulchen mit Apfelmus	c / e / m	GL(WE)- MI-EI	Rindfleischcurry mit Reis	m	GL(WE)- MI-SO- SL	Pasta mit Tomaten-Rahmsoße	m	GL(WE)- MI-SO- SL
FR 20.10	Gedrehte Nudeln mit einer Gemüse-Tomatenrahmsoße und Reibekäse, Saft	a / m	GL(WE)- MI-EI	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, DL\_Dinkel, KA\_Kamut) >MI\_Milch einschli. 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\_Parannuss, PI\_Pistazie, MC\_Macadamianuss)  
>SL\_Sellerie enth. >SN\_Senf enth. >SU\_Schwefeloxid, Sulfide enth.  
>SM\_Sesam enth. >LU\_Lupine enth. >VE\_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 23.10	Badische Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfel, Quarkspise	b / c / e / g / m	MI-SO-SL- SN-SU	Seelachsragout mit Gemüsestreifen (praktisch grätenfrei) und Reis	m	FI- GL(WE)- MI-SO- SL	Pasta mit Bolognese	m	GL(WE)- MI-SO- SL
DI 24.10	Gabelspaghetti mit Jagdwurst und Spinat-Käsesoße	a / b / c / g / m	GL(WE)- MI-SO-SL- SN-EI	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 25.10	Szegediner Gulasch mit Böhmischn Knödeln	a / 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 26.10	Milchreis mit Schattenmorellen, Zucker und Zimt	m	MI-SO	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Bohnengemüse und Kartoffeln	e / m	GL(WE)- MI-EI-SO- SL-SU	Pasta mit Geschnetzelten	m	GL(WE)- MI-SO- SL
FR 27.10	Grillwurst in einer Tomaten-Currysoße mit Reis und Rohkostsalat	b / c / g / m	GL(WE)- MI-SL-SN	Möhren-Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch, Quarkspise	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, DL\_Dinkel, KA\_Kamut) >MI\_Milch einschli. 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,

>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

> "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 30.10									
DI 31.10									
MI 1.11	<i>Picatta von der Hähnchenbrust mit mediteraner Tomatensoße und Nudeln</i>	m	GL(WE)-MI-SO-SL LU-EI	<i>Reiseintopf mit Rindfleisch, Schokoladenpudding</i>	m	SO-SL	<i>Bunter Salat mit Dressing und Hähnchenstreifen</i>	m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN
DO 2.11	<i>Gefüllte Paprikaschote mit Kartoffeln</i>	a e m	GL(WE)-MI-SO-SL EI-SU	<i>Grießbrei mit Erdbeeren, Zucker und Zimt</i>	m	GL(WE)-MI-SO	<i>Pasta mit Champignonsoße</i>	m	GL(WE)-MI-SO-SL
FR 3.11	<i>Backfisch (praktisch grätenfrei) mit Möhrengemüse, Kräutersoße und Kartoffelpüree</i>	c e m	FI-GL(WE)-MI-SO-SL SU	<i>Schweinegulasch mit Spirellis, Saft</i>	a m	SO-SL-MI	<i>Kaßlerbraten mit Sauerkraut und Kartoffeln</i>	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 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 <

WIDYNSKI & ROICK

Speiseplan\_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 6.11	<i>Linseneintopf mit Kaßler, Fruchtojoghurt</i>	a c e m	GL(WE)-SO-SL-SU-MI	<i>Schellfisch in Cornflakes-Panade (grätenfrei) mit Rotkohl, Kräutersoße und Kartoffeln</i>	e m	FI-GL(WE)-MI-SO-SL-SU	<i>Pasta mit Jagdwurst, Käse und Tomatensoße</i>	b c g m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN
DI 7.11	<i>Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree</i>	c e m	GL(WE,G E)-MI-SO-SL-SU-SN	<i>Bucheln mit Vanillesoße und Obst</i>	a m	GL(WE)-MI-SO	<i>Pasta mit Hackfleisch-Käsesoße</i>	a m	GL(WE)-MI-SO-SL
MI 8.11	<i>Quarkkeulchen mit Apfelmus</i>	e m	GL(WE)-MI-EI	<i>Putengulasch mit Rosenkohl und Kartoffeln</i>	a e m	GL(WE)-MI-SO-SL-SU	<i>Pasta mit Gemüsebolognese</i>	m	GL(WE)-MI-SO-SL
DO 9.11	<i>Wurstgulasch mit Spirellis, Obst</i>	a b c e g m	GL(WE)-MI-SO-SL EI	<i>Hacksteak "Griechische Art" mit Frischkäsefüllung, Balkangemüse und Kart.-püree</i>	a c e m	GL(WE)-MI-SO-SL-SU-EI	<i>Bunter Salat mit Dressing und Hähnchenstreifen</i>	m	MI(WE)-SO-SL-SN
FR 10.11	<i>Saure Eier in Senfsoße mit Kartoffeln und Rohkostsalat</i>	e m	EI-GL(WE)-MI-SO-SL-SN-SU	<i>Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen, Fruchtojoghurt</i>	b c e g m	MI-SO-SL-SU	<i>Pasta mit Putengeschnetzelten</i>	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 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 <

WIDYNSKI & ROICK

Speiseplan\_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 13.11	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 14.11	Spirelli mit Jagdwurst, Tomatensoße und Reibekäse Saft	a b c g m	GL(WE)-MI-SO-SL EI	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 15.11	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 16.11	Marinierter Hering mit Salzkartoffeln	e j 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 17.11	Eierkuchen mit Fruchtsoße	m	GL(WE)-MI-EI	Gabelspaghetti mit Spinat-Käsesoße	a m	GL(WE)-MI-SO-SL-EI	Kartoffelsalat mit Bratwurst	e j 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 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 <

WIDYNSKI & ROICK

Speiseplan\_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 20.11	Weißkrauteintopf mit Rindfleisch, Schokoladenpudding	c e m	GL(WE)-SO-SL-SU-MI	Fisch in Maispanade (praktisch grätenfrei) mit Kräutersoße, Rotkohl und Kartoffeln	e j m	FI-GL(WE)-SU-EI	Pasta mit Salami, Käse und Tomatensoße	b c g m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN
DI 21.11	Germknödel mit Vanillesoße und Schattenmorellen	a m	GL(WE)-MI-EI-SO	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 22.11									
DO 23.11	Schleifchennudeln mit Tomaten - Gemüsesoße 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	m	MI-SN
FR 24.11	Hähnchensteak mit Bohnengemüse und Kartoffeln	a e g m	GL(WE)-MI-SO-SL SU-EI	Kaiserschmarren mit Apfelsmus	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\_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.

>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 27.11	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 28.11	Kohlroulade mit Kartoffeln, Möhrensalat	a, e, m	GL(WE)-MI-EI-SO-SL-SU	Grießbrei mit Pfirsichwürfelkompott, Zucker und Zimt	m	GL(WE)-MI-SO	Pasta mit Champignonsoße	m	GL(WE)-MI-SO-SL
MI 29.11	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 30.11	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 1.12	Gabelspaghetti Bolognese mit Reibekäse, Saft	a, m	GL(WE)-MI-SO-SL-EI	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 4.12	Bunter Gemüseintopf mit Rindfleisch, Quarkspeise	c, e, m	GL(WE)-SO-SL-SU-MI	Blumenkohl-Käsesterne mit Rahmsoße und Kartoffelpüree	c, e, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SU	Spinatrigatoni mit Tomatensoße	m	GL(WE)-MI-SO-SL
DI 5.12	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 6.12	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 7.12	Bunte Nudeln mit Jagdwurst, Tomatensoße und Reibekäse, Saft	a, b, c, g, m	GL(WE)-MI-SO-SL-EI	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 8.12	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