



Schule:

# Speisenplan



R3

## Mittagessen für Schulen und Kindergärten

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
51	16.12.2024	17.12.2024	18.12.2024	19.12.2024	20.12.2024
Menü 1	1 Paar heiße Puten Wienerle <sup>(P,2,3,7)</sup> mit Brötchen und Ketchup <sup>(3,5,i)</sup> dazu Blattsalat mit Dressing <sup>(3,c,g,i,j)</sup>	Lasagne Al Forno vom Rind <sup>(3,a,c,g,i,12)</sup> dazu Tomatensoße <sup>(3,8,i)</sup> und Blattsalat mit Dressing <sup>(3,c,g,i,j)</sup>	Puten Cordon Bleu <sup>(a,c,g,)</sup> mit Kartoffel-Gurkensalat <sup>(3,g,*)</sup> Zitrone,	Geback. Fischfilet <sup>(a,g,i)</sup> Tomatensoße <sup>(3,8,j)</sup> dazu Gemüsereis <sup>(1,4,i,j)</sup>	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsoße <sup>(a,g,i)</sup> dazu Kräutereis und Karottensalat <sup>(2,11)</sup>
Menge					
Menü Vegetarisch	Schwäbische Käsespätzle <sup>(a,c,g)</sup> dazu Blattsalat mit Dressing <sup>(3,c,g,i,j)</sup>	Kaiserschmarr'n <sup>(a,c,g)</sup> mit Apfelmus <sup>(1,3)</sup>	Gebratener Reis mit Ei und Gemüse <sup>(c,i,k,f)</sup>	Spaghetti an Tomaten-Kräutersoße mit Erbsen und Karotten <sup>(a,g,i,*)</sup> dazu Parmesankäse <sup>(g)</sup>	Gemüse-Nudeln überbacken <sup>(a,g)</sup> dazu Hellesoße <sup>(a,g,i*)</sup>
Menge					
Dessert	Vanilliepudding <sup>(g)</sup>	Frisches Obst	Fruchtjoghurt <sup>(g)</sup>	Frisches Obst	Fruchtquark <sup>(g)</sup>
Menge					

### Legende:

Fleischbestandteil:			Zubereitungsform:	
P) enthält Geflügelfleisch	R) enthält Rindfleisch	S) enthält Schweinefleisch	V) Ursprung vegan	
Zusatzstoffe:				
1) mit Farbstoff/en	4) mit Geschmacksverstärker/n	7) mit Phosphat	10) chininhaltig	13) gewachst
2) mit Konservierungsstoff/en	5) mit Schwefeldioxid	8) mit Milcheiweiß	11) mit Süßungsmittel	14) mit Taurin
3) mit Antioxidationsmittel	6) mit Schwärzungsmittel	9) koffeinhaltig	12) enthält eine Phenylalaninquelle	
Allergene:				
a) glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	e) Erdnüsse und Ernterzeugnisse	i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse	k) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	
b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	f) Soja und Sojaerzeugnisse	j) Senf und Senferzeugnisse	l) Schwefeldioxid und Sulfide	
c) Eier und Eierzeugnisse	g) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)		m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	
d) Fisch und Fischerzeugnisse	h) Schalenfrüchte, d.h. Mandel Haselnuss, Walnuss Cashewnuss, Pecannuss,Paranuss,Pistazien,		n) Weichtiere und daraus gewonnene	
*) Kreuzkontaminationen mit a,c,e,g,h,i, können bei der Herstellung dieser Produkte nicht ausgeschlossen werden				