

Speisekarte für Schüler

35. KW	Mo 29.08.2022	Kennzeichnung	Di 30.08.2022	Kennzeichnung	Mi 31.08.2022	Kennzeichnung	Do 01.09.2022	Kennzeichnung	Fr 02.09.2022	Kennzeichnung
Menü 1	Spaghetti Bolognese und ein kleiner Salatmix	20(W), 8, 26	Chicken Nuggets mit Gemüsereis und Tomatensalat	10, 20 (W) 26	Nürnberger Bratwürstchen auf Sauerkraut dazu Petersilienkartoffeln	10, 20 (W), 8	Jägerschnitzel ohne Jäger an Tomatensauce dazu Makkaroni	26, 20(W)	Fischstäbchen an Zitronen-Kräuter-Sauce dazu Stampfkartoffeln	10, 20 (W) 26
Menü 2	2 Eier in Senfsauce dazu Stampfkartoffeln und ein kleiner Salatmix	  	Sommerlicher Gemüseauflauf mit Kräutersauce	10, 20 (W) 26 	Milchreis mit Zucker & Zimt	20 (W) 	Gemüsefrikadelle an Tomatensauce dazu Makkaroni	26, 10 	Gebackener Blumenkohl mit Käsesauce dazu Risi Bisi (Reis)	10, 20 (W) 
Dessert	1 Apfel	20(W), 8, 26	Heidelbeerquark	20(W), 8, 26	Apfelmus	20(W), 8, 26	1 Banane	20(W), 8, 26	Vanillepudding mit Beeren	20(W), 8, 26









Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff
3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker
5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst
8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmitteln 10) enth.

Allergene: 20) enthält glutenhaltiges Getreide – Weizen (W), Roggen (R), Hafer (H), Gerste (G)
21) enthält Fisch 22) enthält Krebstiere 23) enthält Eier 24) enthält Erdnüsse 25) enthält Soja 26) enthält Milch inkl. Laktose 27) enthält Schalenfrüchte – Walnuss (Wa), Haselnuss (Ha), Pekannuss (Pe), Paranuss (Pa), Pistazie (Pi), Mandeln (Ma), Macadamianuss (Mc), Cashewnuss (Ca) 28) enthält Sellerie 29) enthält Senf 30) enthält Sesamsamen 31) enthält Schwefeldioxid & Sulfite 32) enthält Lupine 33) enthält Weichtiere



Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speisenausgabe.
Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfite, Lupinen und Weichtiere können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.
Änderungen des Speisenplanes vorbehalten.

Speisekarte für Schüler

36. KW	Mo 05.09.2022	Kennzeichnung	Di 06.09.2022	Kennzeichnung	Mi 07.09.2022	Kennzeichnung	Do 08.09.2022	Kennzeichnung	Fr 09.09.2022	Kennzeichnung
Menü 1	Pasta mit Schinken-Käse-Sauce dazu Ruccolasalat	20(W), 8, 26	Hackfleischbällchen in Gemüsesauce Kartoffelplätzchen	  	Sächsische Kartoffelsuppe mit Geflügelwienerei	10, 20 (W), 8	Pasta Penne mit Wurstragout	26, 20(W)	Fischnuggets an leichter Senfsauce dazu Wedges	10, 20 (W) 26
Menü 2	Kartoffelgratin mit frischem Salat		Kräuterquark mit Petersilienkartoffeln	10, 20 (W) 26 	Rahmspinat mit Röhrei und Stampfkartoffeln	20 (W) 	Thai-Gemüse-Curry mit gebratenen Asianudeln	26, 10 	Pasta, mit einem bunten Paprika-Ragout	10, 20 (W) 
Dessert	Melone	20(W), 8, 26	1 Birne	20(W), 8, 26	Mango-Limetten-Quark	20(W), 8, 26	1 Apfel	20(W), 8, 26	Fruchtjoghurt	20(W), 8, 26

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff
3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker
5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst
8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmitteln 10) enth.

Allergene: 20) enthält glutenhaltiges Getreide – Weizen (W), Roggen (R), Hafer (H), Gerste (G)
21) enthält Fisch 22) enthält Krebstiere 23) enthält Eier 24) enthält Erdnüsse 25) enthält Soja 26) enthält Milch inkl. Laktose 27) enthält Schalenfrüchte – Walnuss (Wa), Haselnuss (Ha), Pekannuss (Pe), Paranuss (Pa), Pistazie (Pi), Mandeln (Ma), Macadamianuss (Mc), Cashewnuss (Ca) 28) enthält Sellerie 29) enthält Senf 30) enthält Sesamsamen 31) enthält Schwefeldioxid & Sulfite 32) enthält Lupine 33) enthält Weichtiere



Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speisenausgabe.
Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfite, Lupinen und Weichtiere können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.
Änderungen des Speisenplanes vorbehalten.