

# Speiseplan vom 04.12.2023 - 10.12.2023

Tag	Schulen
<b>Montag, 04.12.</b>	Gemüsesuppe <sup>2,L,M,A</sup> Geflügelwiener Brot <sup>g,g1,g4,g5</sup> Erdbeerpudding <sup>12,L,M</sup>
<b>Dienstag, 05.12.</b>	Hähnchenschnitzel <sup>g,g1</sup> Kartoffelpüree <sup>2,12,L,M</sup> Rahmkarotten <sup>g,g1,L,M</sup> Fruchtjoghurt <sup>L,M</sup>
<b>Mittwoch, 06.12.</b>	Erbsensuppe <sup>2,g,g1,L,M,A</sup> Pfannkuchen <sup>g,g1,L,E,M</sup> Apfel-Birnenragout <sup>93,2,12</sup> Brot <sup>g,g1,g4,g5</sup> Obst <sup>14</sup>
<b>Donnerstag, 07.12.</b>	Fleischpflanzerl/Geflügel Geflügelsauce <sup>2,g,g1,L,E,M,A</sup> Bratkartoffel <sup>1,2,12,16,L,M</sup> Gurkensalat <sup>1,12,L,M</sup> Kompott <sup>12</sup>
<b>Freitag, 08.12.</b>	
<b>Samstag, 09.12.</b>	
<b>Sonntag, 10.12.</b>	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff\*; (2) mit Antioxidationsmittel\*; (12) mit Farbstoff\*; (14) gewachst\*; (16) mit Phosphat\*  
Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (g) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse;  
(g4) Roggen und Roggenerzeugnisse; (g5) Gerste und Gersteerzeugnisse; (L) Laktose; (E) Eier und -erzeugnisse; (M) Milch und -erzeugnisse; (A) Sellerie und -erzeugnisse [\* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Trotz großer Sorgfalt und Hygiene können wir keine Kreuzkontamination von Allergenen ausschließen  
Es wird jodiertes Salz verwendet

# Speiseplan vom 11.12.2023 - 17.12.2023

Tag	Schulen
<b>Montag, 11.12.</b>	Gnocchi-Gemüse-Auflauf <sup>9,g1,L,M</sup> Tomatensauce <sup>2,g,g1,L,M,A</sup> Salat Essig/Öl <sup>1,3,6,12,g,g1,B</sup> Quarkspeise <sup>93,12,L,M</sup>
<b>Dienstag, 12.12.</b>	Gebackener Leberkäse <sup>1,2</sup> Butterkartoffel <sup>L,M</sup> Gemügesticks Hausgemachter Kuchen <sup>93,12,g,g1,L,E,M</sup>
<b>Mittwoch, 13.12.</b>	Steckrübensuppe <sup>2,g,g1,L,M,A</sup> Apfelstrudel <sup>9,g1</sup> Vanillesauce <sup>93,12,L,M</sup> Brot <sup>9,g1,g4,g5</sup> Obst <sup>14</sup>
<b>Donnerstag, 14.12.</b>	Rigatoni al forno <sup>93,2,3,g,g1,L,M,A,D</sup> Salat Essig/Öl <sup>1,3,6,12,g,g1,B</sup> Fruchtjoghurt <sup>L,M</sup>
<b>Freitag, 15.12.</b>	
<b>Samstag, 16.12.</b>	
<b>Sonntag, 17.12.</b>	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff\*; (2) mit Antioxidationsmittel\*; (3) mit Geschmacksverstärker\*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel\*; (12) mit Farbstoff\*; (14) gewachst\* Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (g) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g4) Roggen und Roggenerzeugnisse; (g5) Gerste und Gersteerzeugnisse; (L) Laktose; (E) Eier und -erzeugnisse; (M) Milch und -erzeugnisse; (A) Sellerie und -erzeugnisse; (B) Senf und -erzeugnisse; (D) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben [\* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Trotz großer Sorgfalt und Hygiene können wir keine Kreuzkontamination von Allergenen ausschließen  
Es wird jodiertes Salz verwendet

Tag	Schulen
<b>Montag, 18.12.</b>	Gabelspaghetti 9,g1,L,E,M Bolognesesauce / Rind 93,2,3,g,g1,L,M,A,D Salat Sahnedressing 2,13,L,M,D Dessert L,M
<b>Dienstag, 19.12.</b>	Rahmgulasch / Rind 93,2,g,g1,L,M,A,B,D Reis L,M Salat Essig/Öl 1,3,6,12,g,g1,B Hausgemachter Kuchen 93,12,g,g1,L,E,M
<b>Mittwoch, 20.12.</b>	Pfannkuchensuppe 2,3,g,g1,L,E,M,A Reibedotsch 1,2,12,13,L,E,M,D Apfelmus 2 Brot 9,g1,g4,g5 Obst 14
<b>Donnerstag, 21.12.</b>	Seelachs gebacken 12,g,g1,L,F,M,B Remoulade 12,E,B Kartoffel-Gurken-Salat 1,2,3,4,12,L,M,A,B Fruchtjoghurt Light 6,L,M
<b>Freitag, 22.12.</b>	
<b>Samstag, 23.12.</b>	
<b>Sonntag, 24.12.</b>	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff\*; (2) mit Antioxidationsmittel\*; (3) mit Geschmacksverstärker\*; (4) mit Süßungsmittel\*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel\*; (12) mit Farbstoff\*; (13) geschwefelt\*; (14) gewachst\* Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (g) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g4) Roggen und Roggenerzeugnisse; (g5) Gerste und Gersteerzeugnisse; (L) Laktose; (E) Eier und -erzeugnisse; (F) Fisch und -erzeugnisse; (M) Milch und -erzeugnisse; (A) Sellerie und -erzeugnisse; (B) Senf und -erzeugnisse; (D) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben [\* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Trotz großer Sorgfalt und Hygiene können wir keine Kreuzkontamination von Allergenen ausschließen  
Es wird jodiertes Salz verwendet