

Speiseplan Brüder-Grimm-Schule

48 KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Frisch gekochte Tomatensoße auf Spaghetti und Salat. <i>gw.m.</i>	Schnittlauch Sahnequark mit Wedges und Rohkost. <i>m.</i>	Putenfrikadelle mit Salzkartoffeln und Erbsen- Karottengemüse. <i>m.</i>	Bauernspätzle mit feinem Gemüse und Käse überbacken und Dessert. <i>m.gw.</i>	Hähnchenschnitzel im Brötchen mit Küchlein und Orangensaft <i>gw.m.</i>
Menü 2 (vegetarisch)	Frisch gekochte Tomatensoße auf Spaghetti und Salat. <i>gw.m.</i>	Schnittlauch Sahnequark mit Wedges und Rohkost. <i>m.</i>	Gemüsefrikadelle mit Salzkartoffeln und Erbsen- Karottengemüse. <i>m.</i>	Bauernspätzle mit feinem Gemüse und Käse überbacken und Dessert. <i>m.gw.</i>	Gemüseschnitzel im Brötchen mit Küchlein und Orangensaft <i>gw.m.</i>

Zusatzstoffe:

- 1 mit Konservierungsstoffen
- 2 mit Farbstoffen
- 3 mit Geschmacksverstärkern
- 4 mit Antioxidationsmitteln
- 5 mit Phosphaten
- 6 mit Süßungsmittel
- 7 gewachst

Allergene:

- G Glutenhaltiges Getreide
- Gw Weizen
- Gd Dinkel
- Gg Gerste
- Gr Roggen
- Gh Hafer
- So Soja
- E Ei
- Sel Sellerie
- Sf Senf
- Ses Sesam

- So2 Sulfid/ Schwefeldioxid
- M Milch
- N Nüsse
- Nm Mandeln
- Nh Haselnüsse
- NK Cashew
- Npi Pistazien
- Nw Walnüsse
- F Fisch