

Speiseplan Brüder-Grimm-Schule

06KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Kartoffel-Gratin <i>m.</i> mit Kaisergemüse als Auflauf und Dessert. <i>m.</i>	Hackbällchen <i>gw.</i> in Tomatensoße auf Reis und Salat. <i>m.</i>	Gemüsemedaillons <i>gw.</i> mit del. Soße <i>sel.</i> Kartoffelpüree <i>m.</i> und Karottensalat.	Bio-Rindergulasch mit Eier-Spätzle <i>e.gw.</i> und Apfelrotkohl.	Kartoffelrösti <i>e.gw.</i> mit Apfelmus und Rohkost.
Menü 2 (vegetarisch)	Kartoffel-Gratin <i>m.</i> mit Kaisergemüse als Auflauf und Dessert. <i>m.</i>	Gemüsebällchen <i>gw.</i> in Tomatensoße auf Reis und Salat. <i>m.</i>	Gemüsemedaillons <i>gw.</i> mit del. Soße <i>sel.</i> Kartoffelpüree <i>m.</i> und Karottensalat.	Vegetarischer-Gulasch mit Eier-Spätzle <i>e.gw.</i> und Apfelrotkohl.	Kartoffelrösti <i>e.gw.</i> mit Apfelmus und Rohkost.

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