

Speiseplan

für 19. – 22. Oktober 2020

Mo

Putengeschnetzeltes mit



Zitronengras (I, 2),
Reis, Salat

Die

Dampfnudeln
mit Vanillesoße
und Mohnbutter
(A, C, G, 2)



Mi

Gebratene Hähnchenkeule auf



Aprikosensauce (G, I,
2) mit
Kartoffelgratin (G, 2),
Rohkost

Do

Reiberdatschi mit Salat oder
Apfelmus (3),
Schokokuchen
(A, C)



Guten Appetit!
Änderungen vorbehalten

Speiseplan

für 09. – 12. November 2020

Mo



**Spaghetti
Bolognese (vom
Rind) (A, I, 2),**

**Rohkost (3, L, G), Duplo (A, E, F, G,
H)**

Die

**Putenbraten mit
Pilzrahm und
bunten Nudeln,**



(A, G, 2); Salat (3, L, G)

Mi



**Gebratenes
Gemüse mit
Sojasoße und**

Reis (F, I, 2)
















Do

**Kaiserschmarren
mit Apfelmus (A, C,
G, 3)**



Guten Appetit!
Änderungen vorbehalten

Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen

Allergene:			
A Glutenhaltiges Getreide 	B Krebstiere 	C Eier 	D Fische 
E Erdnüsse 	F Soja 	G Milch Milchzucker (Laktose) 	H Schalenfrüchte (Nüsse) 
I Sellerie 	J Senf 	K Sesam 	L Sulfite Schwefeldioxid 
M Lupinen 	N Weichtiere 	 Ganztagsangebote der Albert-Schweitzer-Realschule	

Zusatzstoffe:

- 1) Farbstoff
- 2) Konservierungsstoff
- 3) Antioxidationsmittel

- 4) Geschmacksverstärker
- 5) mit Phosphat
- 6) geschwefelt
- 7) mit Süßungsmittel