

Speiseplan

für 02. - 05. März 2020

Mo



**Spaghetti (A) mit
Hackfleischsoße (Rind)**

(A,I), Rohkost mit Dressings
(3,L,G)

Die

Putenbratwürstel

(3,5,G), Kartoffel-
brei (A), Sauer-



kraut, Rohkost mit Dressings (3,L,G)

Mi



**Champignonsoße (G) oder
Kräuterrahmsoße (G),**

Rohkost mit Dressings (3,L,G)

Do

**Lachswürfel (Fisch) in
Rahmsoße (D,G), Reis,**
Rohkost mit Dressings



(3,L,G), **Schokokuchen (A,C)**

Guten Appetit!
Änderungen vorbehalten

Speiseplan

für 09. - 12. März 2020

Mo



Gnocchi (A,C) in
Tomatensauce,
Rohkost mit Dressings

(3,L,G), Vanillepudding (G)

Die

Rohkost mit Dressings

(3,L,G), Pfannkuchen (A,C,G)

mit  verschiedenen
Füllungen



Mi



Kartoffelgulasch mit
Rindfleischwürstel (A)
Bauernbrot (A), Rohkost
mit Dressings (3,L,G)

Do
















Chicken Wings (A), Kartoffelecken
(A), Kräuterquark (G),
Rohkost mit Dressings
(3,L,G)



Guten Appetit!
Änderungen vorbehalten

Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen

Allergene:

<p>A Glutenhaltiges Ge- treide</p> 	<p>B Krebstiere</p> 	<p>C Eier</p> 	<p>D Fische</p> 
<p>E Erdnüsse</p> 	<p>F Soja</p> 	<p>G Milch Milchzucker (Laktose)</p> 	<p>H Schalenfrüchte (Nüsse)</p> 
<p>I Sellerie</p> 	<p>J Senf</p> 	<p>K Sesam</p> 	<p>L Sulfite Schwefeldioxid</p> 
<p>M Lupinen</p> 	<p>N Weichtiere</p> 		

**Ganztagsangebote der
Albert-Schweitzer-Realschule**

Zusatzstoffe:

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

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