



KW 19 : 07.05. - 11.05.2018

Gesamtschule Rodenkirchen

	Montag	Dienstag	Mittwoch		Freitag
Menü 1 	Geflügel-Frikandel (Bratenrolle) 1, 6 mit Tomaten-Ratatouillesauce 1 dazu Backkartoffeln 1, 10 	Kartoffel- Wirsing-Auflauf 1, 3, 7 dazu grüner Salat mit Kräuter-Dressing 10 	Hähnchengulasch in Rahmsauce 1, 7 dazu Reis und ein bunter Salat mit Joghurt-Dressing 1, 3, 7 	Feiertag 	3 Nürnberger 1, 3, 7, 10 Bratwürstchen 1 mit Sauerkraut dazu Kartoffelpüree 7
Menü 2 	Vegetarische Ravioli 1, 7 mit Tomaten- Ratatouillesauce 1 	Hähnchenbrust mit Paprikasauce 1 dazu Reis und Bio-Erbsen*-Möhren "natur" 	Ital. Vollkorn-Pasta 1 mit fruchtiger Tomatensauce 1 dazu bunter Salat mit Joghurt-Dressing 1, 3, 7 		Farfalle-Nudeln 1, 3 mit mediterraner Lachs-Sauce 1, 4 dazu Salat mit Basalmico-Dressing 10
Schlemmi-Menü	Salatbuffet 	Salatbuffet 	Salatbuffet 	Salatbuffet 	Salatbuffet

So können Sie bestellen: Rufen Sie uns an oder faxen Sie uns Ihre Wochenbestellung unter Angabe der Menü-Nummer an. Im Falle einer Feiertagswoche teilen wir Ihnen den Bestellschluss frühzeitig mit.

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. Zutaten, die zu den häufigsten Auslösern von Lebensmittelallergien gehören (Kennzeichnung nach VO (EG) 1169/2011) enthält:

* BIO Produkt, 1 Weizen(Gluten), 2 Krebstiere, 3 Ei, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Soja, 7 Milch einschließlich Laktose, 8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Sulfite, 13 Lupinen, 14 Weichtiere, 15 Roggen, 16 Gerste, 17 Hafer, 18 Dinkel, 19 Kamut, 32 Mandeln, 33 Haselnuss, 34 Walnuss, 35 Pistazien, 36 Paranuss, 37 Pekannuss, 38 Makadamia, 39 Queenslandnuss, 40 Cashewnuss, kann Spuren von 1-14 enthalten. Lebensmittelrechtliche Kennzeichnung: 20 mit Farbstoff, 23 mit Antioxidationsmittel, 25 mit Phosphat aus Fleischerzeugnissen, 26 mit Nitritpökelsalz, 21 mit Stärke aus Fleischerzeugnissen, 27 mit Milcheiweiß aus Fleischerzeugnissen, 28 geschwärzt, 29 mit Süßungsmittel.

= mit Geflügelfleisch
 = mit Fisch
 = mit Rindfleisch
 = vegetarisch

Stand 01.01.2018