



KW 35 : 27.08. - 31.08.2018

Gesamtschule Rodenkirchen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	DONNERSTAG IST VEGGIETAG	Freitag
Menü 1 	Sommerferien	Sommerferien	Hähnchenschnitzel 1, 3, 7 mit Rahmsauce 1, 7 dazu Kartoffel-Möhren-Stampf 1, 7 	3 süße Eierpfannkuchen 1, 3, 7 mit Apfelsmus und Zimt & Zucker 	1 HOT DOG (Geflügelwurst) 7 mit Brötchen 1, 3 und Ketchup dazu Coleslaw 1, 3, 7
Menü 2 			Schwenkkartoffeln 1, 10 mit Schnittlauch-Dip 1, 3, 7 dazu Blattsalat, Mais und Möhrenstifte mit Essig-Öl-Dressing 10 	Vegetarische Tortellini mit Tomaten-Karotten-Spinat- Füllung 1, 7, 9 in Karottensauce 1, 7 dazu Blattsalat mit Joghurt- Dressing 1, 3, 7 	Gebratener Reis 10 dazu Paprika, Brokkoli, Erbsen und Möhren mit Lachswürfeln in Curry-Kokos-Sauce 1, 4, 7, 9
Schlemmi- Menü			Salatbuffet 	Salatbuffet 	Salatbuffet

So können Sie bestellen: Rufen Sie uns an oder faxen Sie uns Ihre Wochenbestellung unter Angabe der Menü-Nummer. 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: 1 Gluten° (1 Weizen, 1b Roggen, 1c Gerste, 1d Dinkel, 1e Hafer, 1f Kamut), 2 Krebstiere°, 3 Ei°, 4 Fisch°, 5 Erdnüsse°, 6 Soja°, 7 Milch einschließlich Laktose°, 8 Schalenfrüchte° (8a Mandeln, 8b Haselnuss, 8c Walnuss, 8d Cashewnuss, 8e Pekannuss, 8f Paranuss, 8g Pistazien, 8h Macadamia, 8i Queenslandnuss), 9 Sellerie°, 10 Senf°, 11 Sesam°, 12 Sulfite°, 13 Lupinen°, 14 Weichtiere°
 °und daraus gewonnene Erzeugnisse Kann betriebsbedingt Spuren von 1-14 enthalten. * BIO Produkt Lebensmittelrechtliche Kennzeichnung: a „mit Farbstoff“, b „mit Konservierungsstoff“, c „mit Nitritpökelsalz“, d „mit Antioxidationsmittel“, e „geschwefelt“, f „geschwärzt“, g „gewachst“, h „mit Phosphat“, i „mit Süßungsmittel(n)“

= mit Geflügelfleisch
 = mit Fisch
 = mit Rindfleisch
 = vegetarisch

Stand 29.06.2018