



## KW 41 : 08.10. - 12.10.2018

## Gesamtschule Rodenkirchen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	<b>DONNERSTAG</b> IST <b>VEGGIETAG</b>	Freitag
<b>Menü 1</b> 	1 vegetarischer Klops in Sauce 1, 3, 6, 10 dazu Reis und Rote Bete	Pasta 1, 3 "Bolognese" 1, 9 (vom Rind) dazu Blattsalat, Mais und Möhrenstifte mit Essig-Öl-Dressing 10	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	Tomatencremesuppe mit Kräutern und Reiseinlage 1, 7 dazu ein Suppenbrötchen 1, 7
<b>Menü 2</b> 	Hühnerfrikassee in weißer Sauce mit Bio-Erbisen* und Spargel 1, 7 dazu Reis	Vollkorn-Pasta 1 mit einer Zucchini-Paprika- *Bio-Tofu-Bolognese 1, 6, 9 dazu Blattsalat, Mais und Möhrenstifte mit Essig-Öl-Dressing 10	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
<b>Schlemmi- Menü</b> 					
	<b>Salatbuffet</b> 	<b>Salatbuffet</b> 	<b>Salatbuffet</b> 	<b>Salatbuffet</b> 	<b>Salatbuffet</b> 

**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