






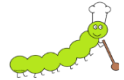














## KW 21 : 20.05.-24.05.2019

## Gesamtschule Rodenkirchen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	 <b>DONNERSTAG</b> IST <b>VEGGIETAG</b>	Freitag
<b>Menü 1</b> 	Geflügel-Frikandel (Bratenrolle) in Tomaten-Paprika-Zucchini- Ragout 1, 6 dazu Backkartoffeln 1, 10 	Brokkoli-Nuss-Ecke 1, 3, 8b mit fruchtiger Currysauce 1, 7, 10 dazu Bio-Reis* 	Hähnchengulasch in Rahmsauce 1, 7 dazu Bio-Pasta* 1 und Möhren-Apfel-Salat mit Joghurt-Dressing 1, 3, 7 	Milchreis 7 dazu Pfirsichstücke "kalt" 	Bio-Polenta-Käseschnitte* 1, 3, 7 dazu Zucchini-Paprika-Sauce 1 und Kartoffelpüree 7 
<b>Menü 2</b> 	Vegetarische Ravioli mit Käse-Spinat-Füllung in Tomaten-Paprika-Zucchini-Ragout 1, 7 	Hähnchenbrust "natur" in Paprikasauce 1 dazu Bio-Reis* und Bio-Möhren*-Erbsen "natur" 	Vollkorn-Pasta 1 mit Tomatensauce 1 dazu Möhren-Apfel-Salat mit Joghurt-Dressing 1, 3, 7 	Ebly-Pfanne mit Bohnen, Mais, Erbsen und Karottenwürfeln 1, 9, 10 dazu Thymiansauce 1 und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 10 	Mediterranes Gemüse-Ragout mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Lachs 1, 4, 9 dazu Bio-Reis* 
<b>Schlemmi- Menü</b>	<b>Salatteller</b> 	<b>Salatteller</b> 	<b>Salatteller</b> 	<b>Salatteller</b> 	<b>Salatteller</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 (EU) 1169/2011) enthält: 1a 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 „mit Geschmacksverstärker“, f „geschwefelt“, g „geschwärzt“, h „mit Phosphat“, i „mit Süßungsmittel(n)“

 = vegetarisch  
 = mit Geflügelfleisch  
 = mit Rindfleisch  
 = mit Fisch  
 = vegan