






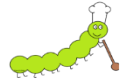















KW 26 : 24.06-28.06.2019

Geamtschule Rodenkirchen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	 DONNERSTAG IST VEGGIETAG	Freitag
Menü 1 	Putenbratwurst in Bratensauce 1 dazu Kartoffeln und Rotkohl-Apfel-Salat in Essig-Öl-Marinade 10 	Indisches Kartoffel-Curry mit gelben Linsen, Blattspinat und Paprika 1, 10 dazu Bio-Reis* 	Bulgur-Salat mit Rosinen, Möhren und Zimt 1 dazu 3 Falafel-Bällchen 1 und Joghurt-Minz-Dip 1, 3, 7 <u>"Kaltanlieferung"</u> 	Eieromelett 3, 7 dazu Kartoffelpüree 7 und Bio-Möhren* in Schnittlauchsauce 1, 7 	Geflügel-Frikadelle 1, 3, 7, 10 mit Djuvecreis 1, 9 dazu Tzaziki 1, 3, 7 
Menü 2 	Gemüseschnitzel (Möhren, Sellerie, Erbsen) 1, 3, 9, 10 mit Bratensauce 1 und Kartoffeln dazu Rotkohl-Apfel-Salat in Essig-Öl-Marinade 10 	Hähnchengulasch 1 mit Pasta 1 dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing 1, 3, 7 	Pasta 1 dazu mediterrane Thunfischsauce mit Paprika, Zucchini und Zwiebeln 1, 4 	Asia-Pasta mit Möhren, Lauch und Paprika 1, 9, 10 dazu Kokossauce 1, 7 und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 10 	Möhren-Kokos- Cremesuppe mit Kartoffelwürfeln und Curry 1, 7, 10 dazu Vollkorntoast 1, 11 
Schlemmi- Menü 	Salatteller 	Salatteller 	Salatteller 	Salatteller 	Salatteller 

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