



## KW 46: 11.11.-15.11.2019

## Gesamtschule Rodenkirchen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	<b>DONNERSTAG</b> <b>IST VEGGIETAG</b>	Freitag
<b>Menü 1</b> 	Möhre Eintopf mit frischem Lauch, Bio-Kartoffelwürfeln* und Geflügelwürstchen 1, 7, 9 dazu Vollkorntoast 1, 11 	Hirse-Käse-Taler 1, 3, 7, 9 mit Kartoffeln dazu Möhren in Rahm 1, 7 	Mediterraner Pasta-Auflauf mit Zucchini, Paprika und schwarzen Oliven in Parmesansauce mit Käse überbacken 1, 7, f 	3 süße Eierpfannkuchen 1, 3, 7 mit Kirschkompott "kalt" 	Gebratener Reis mit Rinderhackfleisch, Zucchini, Paprika und Möhrenstreifen 10 dazu Kräuter-Dip 1, 3, 7 
<b>Menü 2</b> 	4 vegetarische Köttbullar (Erbsen, Mais und Möhren) 3 mit Preiselbeeren- Rahmsauce 1, 7 dazu Kartoffelpüree 7 und Blattsalat mit Tomaten- Joghurt-Dressing 1, 3, 7 	Paniertes Hähnchenschnitzel 1, 3 mit Paprikasauce 1 dazu Reis und Möhren "natur" 	Panierte Seelachs-Frikadelle 1, 4, 10 mit Dill-Dip 1, 3, 7 dazu Reis und Erbsen "natur" 	Vegetarische Ravioli mit Käse-Spinat-Füllung in Käsesauce 1, 3, 7 dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 10 	Steckrüben-Kartoffel- Cremesuppe 1, 7, 9 dazu Vollkorntoast 1, 11 
<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. \* BIO Produkt aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-006). Allergenkennzeichnung 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).  
 Betriebsbedingt können Spuren von 1-14 enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach ZZuLV: a „mit Farbstoff“, b „mit Konservierungsstoff“, „mit Nitritpökelsalz“, c „mit Antioxidationsmittel“, d „mit Geschmacksverstärker“, e „geschwefelt“, f „geschwärtzt“, g „gewachst“, h „mit Phosphat“, i „mit Süßungsmittel(n)“, j „enthält Phenylalaninquelle“

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