



## KW02 : 11.01.-15.01.2021

## Gesamtschule Rodenkirchen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> 	4 vegetarische Köttbullar 3 dazu vegetarische Bratensauce 1 und Kartoffel-Möhren-Stampf 7	Vollkorn-Pasta-Auflauf mit Tomaten, Rosmarin und Käse überbacken 1, 7 dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 10	Gemüse-Ragout mit Brokkoli, Blumenkohl und Karotten 1, 4, 7 dazu Pasta 1	Vegetarische Tortellini mit Tomaten-Karotten-Füllung in Kräuter-Sauce 1, 9 dazu Weißkohl-Mais-Möhren-Salat in Joghurt-Dressing 1, 3, 7	Kartoffelgratin 1, 3, 7 dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing 1, 3, 7
<b>Menü 2</b> 	4 Geflügelköttbullar in Bratensauce 1 dazu Kartoffel-Möhren-Stampf 7		Lachs-Gemüse-Sauce mit Brokkoli, Blumenkohl und Karotten 1, 4, 7 dazu Pasta 1		

**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 „gewachst“, i „mit Phosphat“, j „mit Süßungsmittel(n)“

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