



KW 09: 24.02.-28.02.2020

Gesamtschule Rodenkirchen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	DONNERSTAG IST VEGGIETAG	Freitag
Menü 1 			Sesam-Karotten-Stick 1, 11 dazu Backkartoffeln 1, 10 und Kräuterquark 1, 3, 7 	3 süße Eierpfannkuchen 1, 3, 7 dazu Kirschkompott "kalt" 	Rinderhacksteak 1 dazu Kartoffeln und Kohlrabi in Rahm 1, 7
Menü 2 			Lachs-Gemüse-Sauce mit Brokkoli, Blumenkohl, Karotten und Zuckerschoten 1, 4, 7 dazu Reis 	Vegetarische Tortellini mit Tomaten-Karotten-Füllung in Kräuter-Sauce 1, 9 dazu Weißkohl-Mais-Möhren-Salat mit Joghurt-Dressing 1, 3, 7 	Möhren-Cremesuppe mit Sonnenblumenkernen und Leinsamen 1, 7 dazu ein kleines Laugenbrötchen 1, 1c, 11
Schlemmi- Menü			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