



## KW 34: 17.08.-21.08.2020

## Gesamtschule Rodenkirchen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> 	Vegetarischer Erbseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Suppengemüse 1, 9 dazu Vollkorntoast 1, 11 	Pasta-Gemüse-Pfanne 1, 10 mit Kräuter-Dip 1, 3, 7 	Kartoffeln-Möhren "Bürgerlich" 7 dazu eine Gemüse-Frikadelle 1, 3, 6, 7, 9, 10, 11 	Kartoffelgratin mit Käse überbacken 1, 3, 7 dazu Blattsalat mit Balsamico-Dressing 10 	<b>PIZZA-TAG</b> 1,7 <b>mit Salat</b> 1, 3, 7, 10 
<b>Menü 2</b> 	Erbseneintopf mit Kartoffelwürfeln, Suppengemüse und einer Geflügelwurst 1, 9 dazu Vollkorntoast 1, 11 		Kartoffeln-Möhren "Bürgerlich" 7 dazu eine Geflügel-Frikadelle 1, 3, 9, 10 		

**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