



KW 35: 24.08.-28.08.2020

Gesamtschule Rodenkirchen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Roter Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren und frischem Lauch 1 dazu Vollkorntoast 1, 11 	Vegetarische Ravioli mit Käse-Spinat-Füllung in Sahnesauce 1, 7, 9 dazu Erbsen "natur" 	Kartoffel-Brokkoli- Hirse-Auflauf mit Käse überbacken 1, 3, 7 dazu bunter Salat mit Joghurt-Dressing 1, 3, 7 	Kleine Ofenkartoffeln 10 (mit Schale) dazu Kräuterquark 1, 3, 7 und Rohkost-Salat (Möhrenstreifen, Weißkohl, Rotkohl) mit Essig-Öl-Dressing 10 	PIZZA-TAG 1,7 mit Salat 1, 3, 7, 10
Menü 2 	Roter Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren, frischem Lauch und einer Geflügelwurst 1 dazu Vollkorntoast 1, 11 		Kartoffel-Brokkoli- Hirse-Auflauf mit Käse überbacken 1, 3, 7 dazu eine Hähnchenbrust "natur" 		

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 Geschmacksverstärker“, e „geschwefelt“, f „geschwärzt“, g „gewachst“, h „mit Phosphat“, i „mit Süßungsmittel(n)“

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