

# KW 50

	Montag 11. Dez.	Dienstag 12. Dez.	Mittwoch 13. Dez.	Donnerstag 14. Dez.	Freitag 15. Dez.
A	<b>GEFLÜGEL</b>	<b>SCHWEIN</b>	<b>GEFLÜGEL</b>	<b>FISCH</b>	<b>GEFLÜGEL</b>
	Geflügel Frikadelle mit Pustasauce und Makkaroni  b.4.9.	Schweineschnitzel Wiener Art mit Erbsen und Möhren in Rahm dazu Kartoffelrösti  1.4.9.	<b>Schüler Wunschesen Kl. 6.4 Ela und Elif</b> Pfannengyrus vom Geflügel mit Zaziki und Kartoffel Twister  b.4.9.	Backfisch mit Remouladensoße und Béchamel Kartoffeln  b.1.2.4.9.11.	Putenbruststeak Hawaii mit Ananas und Käse überbacken an Currysoße dazu Kartoffelkroketten  b.h.4.9.
B	<b>VEGETARISCH</b>	<b>VEGETARISCH</b>	<b>VEGETARISCH</b>	<b>VEGETARISCH</b>	<b>VEGETARISCH</b>
	<b>Schüler Wunschesen</b> Apfel - Pfannkuchen  1.4.9.	Überbackene Kartoffelrösti mit Camembert an Preiselbeer Garnitur  b.h.1.9.	Vegetarische Erbsensuppe mit markt frischen Gemüse und Kartoffeln  5.9.	Eier in Senfsoße mit bunten Gemüse und Béchamel Kartoffeln  b.1.4.9.11.	Linsen Curry mit Gemüse und Brot  4.9.
C	<b>NUDELBAR</b>		<b>NUDELBAR</b>	<b>NUDELBAR</b>	
	Nudeln (Eifrei) aus Hartweizengriess mit verschiedenen Soßen zur Wahl  b.h.4.9.		Nudeln (Eifrei) aus Hartweizengriess mit verschiedenen Soßen zur Wahl  b.h.4.9.	Nudeln (Eifrei) aus Hartweizengriess mit verschiedenen Soßen zur Wahl  b.h.4.9.	
D	<b>DESSERT</b>	<b>DESSERT</b>	<b>DESSERT</b>	<b>DESSERT</b>	<b>DESSERT</b>
	Winterlicher Apfelquark mit Zimt  b.4.	Gebäck  1.4.9.	Joghurt mit Bircher Müsli  4.14.	Hefegebäck mit Glasur  1.4.9.	Frisches Obst
E	<b>SALATBAR</b>	<b>SALATBAR</b>	<b>SALATBAR</b>	<b>SALATBAR</b>	<b>SALATBAR</b>
	kann enthalten a.b.c.d.e.f.g.h.i.j.k.1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.	kann enthalten a.b.c.d.e.f.g.h.i.j.k.1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.	kann enthalten a.b.c.d.e.f.g.h.i.j.k.1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.	kann enthalten a.b.c.d.e.f.g.h.i.j.k.1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.	kann enthalten a.b.c.d.e.f.g.h.i.j.k.1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.
	Spezielle Kostformen bitte im Vorfeld mit unserer Küchenleitung absprechen z.b. Gluten Frei.- Diabetes .- Schonkost	Spezielle Kostformen bitte im Vorfeld mit unserer Küchenleitung absprechen z.b. Gluten Frei.- Diabetes .- Schonkost	Spezielle Kostformen bitte im Vorfeld mit unserer Küchenleitung absprechen z.b. Gluten Frei.- Diabetes .- Schonkost	Spezielle Kostformen bitte im Vorfeld mit unserer Küchenleitung absprechen z.b. Gluten Frei.- Diabetes .- Schonkost	Spezielle Kostformen bitte im Vorfeld mit unserer Küchenleitung absprechen z.b. Gluten Frei.- Diabetes .- Schonkost

Generell bereiten wir die Speisen frisch zu. Sollten in Einzelfällen Waren mit Zusatzstoffen verwendet werden, deklarieren wir diese auf dem Speiseplan mit:

- |                              |                              |               |                            |                        |
|------------------------------|------------------------------|---------------|----------------------------|------------------------|
| a. mit Farbstoff             | g. gewachst                  | 1. Eier       | 8. Schwefeldioxid          | 14. Schalenfrüchte     |
| b. mit Konservierungsmitteln | h. mit Phosphat              | 2. Fisch      | 9. Glutenhaltiges Getreide |                        |
| c. mit Antioxidationsmitteln | i. mit Süßungsmitteln        | 3. Krebstiere | 10. Lupine                 |                        |
| d. mit Geschmacksverstärkern | j. enthält Phenylalaninquell | 4. Milch      | 11. Senf                   | Änderungen vorbehalten |
| e. geschwefelt               | k. Chinin haltig             | 5. Sellerie   | 12. Sojabohnen             |                        |
| f. geschwärzt                |                              | 6. Sesamsamen | 13. Weichtiere             |                        |