





















# Speiseplan vom 01.10. – 05.10.2018

## – Deutschland Woche 1 –

### Schulzentrum Hiltrup

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	 Sylter Gurkensalat mit Kräuter-dressing <sup>8,M,Sn</sup>  Berchtesgadener Pilz-Käse-Pfanne (mit Champignons und Schmelzkäse) <b>BIO</b> -Kartoffeln Frischobst <sup>0</sup>		 Sylter Gurkensalat mit Kräuter-dressing <sup>8,M,Sn</sup>  Leberkäse-Gulasch <sup>3,5,7,8,G1</sup> mit Paprika- und Gurkenwürfel <b>BIO</b> -Kartoffeln Frischobst <sup>0</sup>				1 Brötchen <sup>G1</sup>  Salatbuffet <sup>2,8,E,G1,M,Sn</sup>  Frischobst <sup>0</sup>
Dienstag	 Kopfsalat mit Sahne-dressing <sup>8,M,Sn</sup>  Currywurstscheiben <sup>7</sup> in Soße <sup>5,8,G1</sup> Nudeln <sup>G1</sup>  Westf. Pumpernickel-Speise <sup>2,G1,G2,M</sup> (Sahnepudding mit Schokolade und Pumpernickel)				 Kopfsalat mit Sahne-dressing <sup>8,M,Sn</sup>  Vegetarische Currywurstscheiben <sup>6,G1</sup> in Soße <sup>5,8,G1</sup> Nudeln <sup>G1</sup>  Westf. Pumpernickel-Speise <sup>2,G1,G2,M</sup> (Sahnepudding mit Schokolade und Pumpernickel)		
Mittwoch	Tag der Deutschen Einheit						
Donnerstag	 Jägerkohl <sup>2</sup> (Weißkohlgemüse mit Zwiebel und Kümmel)  Putenbraten mit Frankfurter grüner Soße <sup>8,M,Sn</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln Frischobst <sup>0</sup>				 <b>BIO</b> -Rohkost <sup>0</sup>  Dampfnudeln <sup>G1,M</sup> mit Fruchtfüllung + Soße mit Vanillegeschmack <sup>2,M</sup> Frischobst <sup>0</sup>		

vollw = vollwertig, 2= Farbstoffe, 3= Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7= Phosphat, 8= Süßungsmittel, E = Erdnuss, Ei = Ei, F = Fisch (nahezu grätenfrei), G = Glutenhaltiges Getreide, G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Grünkern, G5 = Hafer, G6 = Dinkel, K = Krebstiere, M = Milch/Laktose, N = Schalenfrüchte, N1 = Mandeln, N2 = Haselnüsse, N3 = Walnüsse, N4 = Cashewnüsse, S = Sellerie, Se = Sesam, Sj = Soja, Sn = Senf, Sw= geschwefelt, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



DGE-zertifizierte  
Menülinie

Wir wünschen Ihnen  
„Guten Appetit“



Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-012

Änderungen vorbehalten