

**Menüplan für die  
Landesschule für Gehörlose und Schwerhörige  
vom  
14.09.2020  
bis  
20.09.2020**

KW 38	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 14.9	Hähnchenbrust, natur, gebraten Geflügelsoße <sup>a, a1, a3</sup> Bio- Erbsen <sup>a, g, a1</sup> Bio- Vollkornreis	Frühlingsrolle, vegetarisch <sup>a, c, a1</sup> Süß- Sauer Soße <sup>1, i</sup> Bio- Vollkornreis Kopfsalat, Möhrenrohkost, Essig, Öl	Hähnchenschenkel Geflügelsoße <sup>a, a1, a3</sup> Bio- Erbsen <sup>a, g, a1</sup> Bio- Vollkornreis	Bio- Kiwi- Würfel
Di. 15.9	Sojageschnetzeltes, Rahmsoße <sup>a, f, g, i, a1, a3, 53</sup> (Paprika, Mais, Kidney Bohnen) Bio- Spätzle (Weizen) <sup>a, a1</sup> Lollo Salat, Joghurtsoße <sup>a, c, g, j, a1</sup>	Bio- Käsespätzle mit Röstzwiebeln <sup>a, a1, 60</sup> Gouda, gerieben <sup>15, g</sup> Lollo Salat, Joghurtsoße <sup>a, c, g, j, a1</sup>	Sojageschnetzeltes, Rahmsoße <sup>a, f, g, i, a1, a3, 53</sup> (Paprika, Mais, Kidney Bohnen) Bio- Spätzle (Weizen) <sup>a, a1</sup> Lollo Salat, Joghurtsoße <sup>a, c, g, j, a1</sup>	Pflaumen- schnitte mit Butter-streusel <sup>a, c, g, a1</sup>
Mi. 16.9	Weizenwrap (Rind, Käse) <sup>15, a, g, a1, 60</sup> (Kidney, Möhre, Porree) Joghurt- Honig Soße <sup>g</sup>	Bio- Spaghetti (mit Vollkornweizen) <sup>a, a1</sup> Bio- Tomaten- Soße <sup>a, a1</sup> Gurkensalat, Essig, Öl	Weizenwrap (Rind, Käse) <sup>15, a, g, a1, 60</sup> (Kidney, Möhre, Porree) Joghurt- Honig Soße <sup>g</sup>	Bio- Kirsch- joghurt <sup>g</sup>
Do. 17.9	Seelachs, gedünstet <sup>d</sup> Bio- Kräutersoße <sup>a, g, i, a1</sup> Bio- Möhrengemüse Bio- Salzkartoffeln <sup>3</sup>	Folienkartoffeln Sauerrahmsoße <sup>g</sup> Bauernsalat (Tomate, Mais, Bohnen, Feta) <sup>g</sup> Essig- Öl Dressing	Seelachs, gebraten <sup>d</sup> Bio- Kräutersoße <sup>a, g, i, a1</sup> Bio- Möhrengemüse Bio- Salzkartoffeln <sup>3</sup>	Bio- Banane
Fr. 18.9	Bio- Serbische Bohnensuppe <sup>i</sup> (Kartoffel, Möhre, Sellerie, Lauch) Bio- Tofuwienner <sup>a, f, h, i, j, k, a1, h1</sup> Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen <sup>a, k, a1, a3, a4</sup>	Dampfnudeln, Pflaumenkompott <sup>a, c, g, a1</sup>	Bio- Serbische Bohnensuppe <sup>i</sup> (Kartoffel, Möhre, Sellerie, Lauch) Rindswurst <sup>2, 4, 8, 11, 44, 50</sup> Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen <sup>a, k, a1, a3, a4</sup>	Bio- Erdbeer- Buttermilch <sup>g</sup>



Die mit Bio gekennzeichneten Lebensmittel/Gerichte werden ausschließlich aus Bio-Zutaten hergestellt.

DE-ÖKO-007

Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam!

**Legende der Zusatzstoffe**

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 11 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 - auf der Grundlage von Tafelsüße, 13 - enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam), 14 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 15 - unter Schutzatmosphäre verpackt, 16 - chininhaltig, 17 - coffeinhaltig, 18 - mit Milcheiweiß, 20 - mit erhöhtem Tauringehalt, 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 34 - mit Jodsalz, 22 - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert

**Legende der Allergene**

a - enth. Gluten, b - enth. Krebstiere, c - enth. Ei, d - enth. Fisch, e - enth. Erdnüsse, f - enth. Soja (gen-tech-frei), g - enth. Milch einschl. Laktose, h - enth. Schalenfrüchte, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf, k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, m - enth. Lupinen, n - enth. Weichtiere, a1 - enth. Weizen, a2 - enth. Roggen, a3 - enth. Gerste, a4 - enth. Hafer, a5 - enth. Dinkel, a6 - enth. Kamut, h1 - enth. Mandeln, h2 - enth. Haselnuss, h3 - enth. Walnuss, h4 - enth. Cashewnuss, h5 - enth. Pekannuss, h6 - enth. Paranuss, h7 - enth. Pistazie, h8 - enth. Macadamianuss