

**Menüplan für die  
Landesschule für Gehörlose und Schwerhörige  
vom  
25.10.2021  
bis  
31.10.2021**

KW 43	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 25.10	Rindergulasch Bio- Vollkornnudeln (Weizen) <sup>a1</sup> Rotkrautsalat, Essig, Öl	Bio- Tofugeschnetzeltes <sup>a, f</sup> (Paprika, Bohnen, Zucchini) Bio- Vollkornnudeln (Weizen) <sup>a1</sup> Rotkrautsalat, Essig, Öl	Rindergulasch Bio- Vollkornnudeln (Weizen) <sup>a1</sup> Rotkrautsalat, Essig, Öl	Apfel
Di. 26.10	Bio- Schupfnudel- Gemüsepfanne (Mais, Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen) Bio- Tomaten- Soße <sup>a, a1</sup> Kopfsalat, Joghurtsoße <sup>a, c,</sup> g, j, a1	Bio- Rosmarinkartoffeln Bio- Sauerrahmsoße <sup>g</sup> Kopfsalat, Joghurtsoße <sup>a, c,</sup> g, j, a1	Bio- Schupfnudel- Gemüsepfanne (Mais, Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen) Bio- Tomaten- Soße <sup>a, a1</sup> Kopfsalat, Joghurtsoße <sup>a, c,</sup> g, j, a1	Bio- Kirsch- quark <sup>g</sup>
Mi. 27.10	Seehecht, gebraten <sup>a, d, a1</sup> Bio- Kräutersoße <sup>a, g, i, a1</sup> Bio- Brokkoli Bio- Stampfkartoffeln (Milch, Butter) <sup>3, g</sup>	Bio- Süßkartoffelgratin <sup>3, g</sup> Gemüseschnitzel (Erbsen, Mais) <sup>a, a1</sup> Gurkensalat, Essig, Öl, Dill	Seehecht, gebraten <sup>a, d, a1</sup> Bio- Kräutersoße <sup>a, g, i, a1</sup> Bio- Brokkoli Bio- Stampfkartoffeln (Milch, Butter) <sup>3, g</sup>	Eiscreme <sup>1, a, f, g,</sup> a1
Do. 28.10	Döppekoche (Schwein) <sup>2, 3,</sup> 8, c (Kartoffeln, Mettwurst, Speck) Bio- Apfelmus Möhrenrohkost, Vinaigrette	Bio- Döppekoche (Vegetarisch) <sup>3, c, g, i</sup> (Kartoffel, Möhre, Sellerie, Lauch) Bio- Apfelmus Möhrenrohkost, Vinaigrette	Döppekoche (Rind) <sup>2, 3, 4, 8,</sup> 11, c, 44, 50 (Kartoffel, Möhre, Sellerie, Lauch) Bio- Apfelmus Möhrenrohkost, Vinaigrette	Pflaumen
Fr. 29.10	Bio- Thailändische Reispfanne (Pilze, Bambus, Porree, Erbsen, Mais) Currysoße <sup>g</sup> Endiviensalat Cocktailsoße <sup>c, g, j</sup>	Bio- Thailändische Reispfanne (Pilze, Bambus, Porree, Erbsen, Mais) Currysoße <sup>g</sup> Endiviensalat Cocktailsoße <sup>c, g, j</sup>	Lauch- Hackfleischsuppe (Rind, Käse) <sup>1, 15, g</sup> Bio- Dinkel- Vollkornbrötchen <sup>a, k, a1, a3, a4</sup>	Bio- Himbeer- 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