



KW 46 : 13.11. - 17.11.2017

Gesamtschule Höhenhaus

	Montag	Dienstag	Mittwoch		Freitag
Menü 1 	Chili Con Carne vom Huhn mit Bohnen, Mais und Zwiebelwürfeln 1, 10 dazu Reis	Gemüsefrikadelle 1, 3, 9, 10 dazu Kartoffeln in Rahm 1, 7 mit Rote Bete	Penne-Nudeln mit Tomatenwürfeln Gemüse und mit Käse überbacken 1, 3, 7, 9	3 süße Eierpfannkuchen 1, 3, 7 mit Kirschkompott	PIZZA-TAG 1,7 mit Salat
Menü 2 	Vollkornnudeln 1 mit Erbsen, Tomaten und Kräutern dazu Tomatensauce 1 und Gurkenrohkost	Hähnchenschnitzel 1, 3, 7 mit Kohlrabi "Natur" dazu Kartoffelpüree 7	Rindergulaschsuppe mit Kartoffelstücken, Zwiebeln, Paprika 1 dazu ein Brötchen 1, 7	Gebratener Reis 10 mit Ratatouillegemüse 1 dazu Salat mit Kräuter-Dressing 10	
Schlemmi-Menü 					
	Salatteller 	Salatteller 	Salatteller 	Salatteller 	Salatteller

So können Sie bestellen: Rufen Sie uns an oder faxen Sie uns Ihre Wochenbestellung unter Angabe der Menü-Nummer an. 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 (EG) 1169/2011) enthält:

* BIO Produkt, 1 Weizen(Gluten), 2 Krebstiere, 3 Ei, 4 Fleisch, 5 Erdnüsse, 6 Soja, 7 Milch einschließlich Laktose, 8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Sulfite,

13 Lupinen, 14 Weichtiere, 15 Roggen, 16 Gerste, 17 Hafer, 18 Dinkel, 19 Kamut, 32 Mandeln, 33 Haselnuss, 34 Walnuss, 35 Pistazien, 36 Paranuss, 37 Pekannuss,

38 Makadamia, 39 Queenslandnuss, 40 Cashewnuss, kann Spuren von 1-14 enthalten. Lebensmittelrechtliche Kennzeichnung: 20 mit Farbstoff, 23 mit Antioxidationsmittel,

25 mit Phosphat aus Fleischerzeugnissen, 26 mit Nitritpökelsalz, 21 mit Stärke aus Fleischerzeugnissen, 27 mit Milcheiweiß aus Fleischerzeugnissen, 28 geschwärzt, 29 mit Süßungsmittel.

= mit Geflügelfleisch
 = mit Fisch
 = mit Rindfleisch
 = vegetarisch

Stand 01.07.2017