



KW 06 : 05.02. - 09.02.2018

Gesamtschule Höhenhaus

	Montag	Dienstag	Mittwoch		Freitag
Menü 1 	Putenbratwurst 1, 6, 7 in Bratensauce 1 dazu Salzkartoffeln und Rotkohl-Apfel-Salat 10 	3 Reibekuchen 1, 3 mit Apfelmus 	Geflügel-Frikadelle 1, 3, 7, 9, 10 mit Djuvecreis 1, 9 dazu Tzaziki 1, 3, 7 	Geflügelbockwurst 7 mit Kartoffelsalat 1, 3 <u>"Kalt-Anlieferung"</u> 	PIZZA-TAG 1,7 mit Salat
Menü 2 	Vegetarische Bratwurst in Bratensauce 1, 3 dazu Salzkartoffeln und Rotkohl-Apfel-Salat 10 	Hähnchengulasch 1 mit Pasta 1, 3 und Apfelmus 	Fischfrikadelle 1, 4, 10 mit Cocktailsauce 1,3 (kalt) dazu Bratkartoffeln und Erbsen "natur" 	Veget. Kartoffelsuppe 1 dazu Brötchen 1, 7 	
Schlemmi-Menü	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 Sulfit, 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