



KW 18: 29.04.-03.05.2019

Willy-Brandt-Gesamtschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	 DONNERSTAG IST VEGGIETAG	Freitag
Menü 1 	Erbsensuppe mit Suppengemüse, Kartoffelwürfeln und Geflügelwursteinlage 1, 9 dazu Vollkorntoast 1, 11 	Mais-Lauch-Rösti 3, 7, 9 mit Erbsen-Bio-Möhren*-Gemüse in Rahm 1, 7 dazu Reis 	Feiertag Tag der Arbeit	Kartoffel-Brokkoli- Gratin 1, 3, 7 dazu Blattsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing 1, 3, 7 	PIZZA-TAG 1,7 mit Salat
Menü 2 	Erbsen-Soja-Bällchen in Tomaten-Kräuter-Sauce 1, 3, 6, 10 dazu Bio-Pasta* 1 mit Bohnen "natur" 	Hähnchenbrust "natur" in Bratensauce 1 dazu Erbsen und Bio-Möhren* "natur" und Reis 		Pasta in Tomaten-Pesto 1, 7 dazu Blattsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing 1, 3, 7 	
Schlemmi-Menü	Salatteller 	Salatteller 		Salatteller 	Salatteller 

So können Sie bestellen: Rufen Sie uns an oder faxen Sie uns Ihre Wochenbestellung unter Angabe der Menü-Nummer. 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 (EU) 1169/2011) enthält: 1a Gluten° (1 Weizen°, 1b Roggen°, 1c Gerste°, 1d Dinkel°, 1e Hafer°, 1f Kamut°), 2 Krebstiere°, 3 Ei°, 4 Fisch°, 5 Erdnüsse°, 6 Soja°, 7 Milch einschließlich Laktose°, 8 Schalenfrüchte° (8a Mandeln, 8b Haselnuss, 8c Walnuss, 8d Cashewnuss, 8e Pekannuss, 8f Paranuss, 8g Pistazien, 8h Macadamia, 8i Queenslandnuss), 9 Sellerie°, 10 Senf°, 11 Sesam°, 12 Sulfite°, 13 Lupinen°, 14 Weichtiere°
 °und daraus gewonnene Erzeugnisse Kann betriebsbedingt Spuren von 1-14 enthalten. * BIO Produkt Lebensmittelrechtliche Kennzeichnung: a „mit Farbstoff“, b „mit Konservierungsstoff“, c „mit Nitritpökelsalz“, d „mit Geschmacksverstärker“, e „geschwefelt“, f „geschwärzt“, g „gewachst“, h „mit Phosphat“, i „mit Süßungsmittel(n)“

-  = vegetarisch
-  = mit Geflügelfleisch
-  = mit Rindfleisch
-  = mit Fisch
-  = vegan