







Speiseplan Lise- Meitner- Schule

KW 33.2018 vom 13.08. bis 17.08.2018

Auswahl Grundschule

	Menü A Standardmenü	Menü B (ohne Schweinefleisch)	Menü C (vegetarisch)	Menü D (Salatteller)
Mo 13.08.2018	<p>Herzhafte Kartoffelsuppe "Holsteiner Art" mit Mettwurstscheiben 3, 20 Brötchen Obst</p> <p>M, Me, La, S, G</p>	<p>Frühlingsrolle "vegetarisch" Salatbeilage Obst</p> <p>G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, S</p>	<p>Gemüse-Frikadelle "Hausfrauen Art" Kartoffelsalat Obst</p> <p>G, G1, Ei, Sn</p>	<p>Salatteller mit wechselnder Beilage Obst</p>
Di 14.08.2018	<p>Alaska-Seelachs in einer Vollkornpanade Sauerrahmsoße mit Kräutern Buttergemüse Salzkartoffeln Dessert</p> <p>G, G1, Fi, M, Me, La, S</p>	<p>Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in Rahmsoße Langkornreis Dessert</p> <p>G, G1, M, Me, La, S</p>	<p>Riesen-Rösti "vegetarisch" Salatbeilage Dessert</p> <p>M, Me, La, S</p>	<p>Salatteller mit wechselnder Beilage Dessert</p> <p>M</p>
Mi 15.08.2018	<p>Rinderfrikadelle "Griechische Art" Langkornreis Zaziki Salatbeilage</p> <p>G, G1, Ei, M, Me, La</p>	<p>Spiralnudeln Tomatensoße "Italia" Salatbeilage Obstsalat</p> <p>G, G1, S</p>	<p>Mini-Karotten-Ecke mit Knusperpanade Möhren in Sahnesoße Salzkartoffeln Obstsalat</p> <p>G, G1, G3, M, Me, La</p>	<p>Salatteller mit wechselnder Beilage Obstsalat</p>
Do 16.08.2018	<p>Karottencremesuppe Reibekuchen "Hausfrauen Art" Apfelmus</p> <p>G, G1, M, Me, La, S, Ei</p>	<p>Sommer-Gemüsegratin Apfelmus</p> <p>G, G1, Ei, M, Me, La, S</p>	<p>Sojageschnetzeltes in Rahmsoße Spätzle Salatbeilage Apfelmus</p> <p>G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, S</p>	<p>Salatteller mit wechselnder Beilage Apfelmus</p>
Fr 17.08.2018	<p>Büfettangebot</p>	<p>Hühnerfrikassee "Frühlings Art" Salat Langkornreis Götterspeise F Vanillesoße</p> <p>G, G1, M, Me, La, S</p>	<p>Büfettangebot</p>	<p>Salatteller mit wechselnder Beilage Götterspeise F Vanillesoße</p> <p>M, Me</p>

Legende

	Alkohol	E	Erdnüsse
	Fisch	Ei	Eier
	Geflügelfleisch	Fi	Fisch
	Rindfleisch	G	Gluten
	Schweinefleisch	G1	Weizen
	vegetarisch	G2	Roggen
		G3	Gerste
		G4	Hafer
		G5	Dinkel
		G6	Kamut
01	Farbstoff	K	Krebstiere
02	Konservierungsmittel	La	Laktose
03	Antioxidationsmittel	Lp	Lupinen
04	Geschmacksverstärker	M	Milch
05	geschwefelt	Me	Milcheiweiß
06	geschwärzt	S	Sellerie
07	gewachst	Sb	Soja
08	Phosphat	Sd	Schwefeldioxid
09	Süßungsmittel	Se	Sesam
10	Zuckerart und Süßungsmittel	Sf	Schalenfrüchte
11	enth. eine Phenylalaninquelle	Sf1	Mandeln
12	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	Sf2	Haselnüsse
13	Milcheiweiß (im Fleischerzeugnis)	Sf3	Walnüsse
14	Eiklar (im Fleischerzeugnis)	Sf4	Kaschunüsse
15	unter Verwendung von Milch (im Fleischerzeugnis)	Sf5	Pecannüsse
16	unter Verwendung von Sahne (im Fleischerzeugnis)	Sf6	Paranüsse
17	Pflanzeneiweiß (im Fleischerzeugnis)	Sf7	Pistazien
18	Stärke (im Fleischerzeugnis)	Sf8	Macadamia-/Queenslandnüsse
19	koffeinhaltig	Sn	Senf
20	Nitritpökelsalz	W	Weichtiere
()	Kann Spuren enthalten von...		