

Wochenmenü vom 13.11 bis 17.11.2023 für Klasse 1a

Montag 13.11.2023

Bio-Vollkorn-Penne mit Käse-Sahnesoße

Dienstag 14.11.2023

Rinderragout mit Champignons, dazu Bio-Reis

Mittwoch 16.11.2023

Hühnerfrikassee mit Erbsen, Mais und Möhren, dazu Spätzle

Donnerstag 17.11.2023

Köfte in Bratensoße, dazu Bio-Bulgur mit Erbsen

Freitag 17.11.2023

Fischstäbchen mit Rahmspinat und Bio-Salzkartoffeln

Allergene und Zusatzstoffe 1 – mit Konservierungsstoffe, 2 – mit Antioxidationsmittel, 3 – Mit Geschmacksverstärker, 4 – Mit Süßungsmittel, 5 – Mit Farbstoff, 6 – geschwefelt, 7 – gewachst, 8 – geschwärzt, 9 – mit Phosphat, 10 – mit Milcheiweiß, 11 – mit einer Zuckerart als Süßungsmittel, 12 – mit Nitrtpökelsalz, G1 – Glutenhaltiges Getreide - Weizen-Hartweizen-Grieß, G2 – Glutenhaltiges Getreide - Roggen, G3 – Glutenhaltiges Getreide - Gerste, G4 – Glutenhaltiges Getreide - Hafer, G5 – Glutenhaltiges Getreide - Grünkern, G6 – Glutenhaltiges Getreide - Dinkel, G7 – Glutenhaltiges Getreide - Kamut, Zweikorn (Emmer), G9 – Glutenhaltiges Getreide - Triticale, KT – Krebstiere und daraus gew. Erzeugnisse, EI – Eier und daraus gew. Erzeugnisse, FI – Fische und daraus gew. Erzeugnisse, EN – Erdnüsse, SO – Sojabohnen und daraus gew. Erzeugnisse, ML – Milch und daraus gew. Erzeugnisse, Laktose, SF1 – Schalenfrüchte (Mandeln), SF2 – Schalenfrüchte (Haselnüsse), SF3 – Schalenfrüchte (Walnüsse), SF4 – Schalenfrüchte (Cashew Nüsse), SF5 – Schalenfrüchte (Pekannüsse), SF6 – Schalenfrüchte (Paranüsse), SF7 – Schalenfrüchte (Pistazien), SF8 – Schalenfrüchte (Macadamia), SL – Sellerie, SE – Senf, SM – Sesamsamen, SU – Schwefeldioxid und Sulphite, LU – Lupinen, WT – Weichtiere, Rind – Rindfleisch, Pute – Putenfleisch, Huhn – Hähnchenfleisch, Gefl – Geflügelfleisch, Lamm – Lammfleisch, SF – Schalenfrüchte, HF – Hülsenfrüchte, Wir sind biozertifiziert durch die GfRS: DE-ÖKO-039

Wochenmenü vom 13.11 bis 17.11.2023 für Klasse 2a

Montag 13.11.2023

Kürbiscremesuppe, dazu Mehrkornbrot

Dienstag 14.11.2023

Rinderragout mit Champignons, dazu Butterreis

Mittwoch 15.11.2023

Hühnerfrikassee mit Erbsen, Mais und Möhren, dazu Spätzle

Donnerstag 16.11.2023

Gemüsefrikadelle in vegetarischer Bratensoße, dazu Bulgur mit Erbsen

Freitag 17.11.2023

Fischstäbchen mit Rahmspinat und Salzkartoffeln

Allergene und Zusatzstoffe 1 – mit Konservierungsstoffe, 2 – mit Antioxidationsmittel, 3 – Mit Geschmacksverstärker, 4 – Mit Süßungsmittel, 5 – Mit Farbstoff, 6 – geschwefelt, 7 – gewachst, 8 – geschwärzt, 9 – mit Phosphat, 10 – mit Milcheiweiß, 11 – mit einer Zuckerart als Süßungsmittel, 12 – mit Nitritpökelsalz, G1 – Glutenhaltiges Getreide - Weizen-Hartweizen-Grieß, G2 – Glutenhaltiges Getreide - Roggen, G3 – Glutenhaltiges Getreide - Gerste, G4 – Glutenhaltiges Getreide - Hafer, G5 – Glutenhaltiges Getreide - Grünkern, G6 – Glutenhaltiges Getreide - Dinkel, G7 – Glutenhaltiges Getreide - Kamut, Zweikorn (Emmer), G9 – Glutenhaltiges Getreide - Triticale, KT – Krebstiere und daraus gew. Erzeugnisse, EI – Eier und daraus gew. Erzeugnisse, FI – Fische und daraus gew. Erzeugnisse, EN – Erdnüsse, SO – Sojabohnen und daraus gew. Erzeugnisse, ML – Milch und daraus gew. Erzeugnisse, Laktose, SF1 – Schalenfrüchte (Mandeln), SF2 – Schalenfrüchte (Haselnüsse), SF3 – Schalenfrüchte (Walnüsse), SF4 – Schalenfrüchte (Cashew Nüsse), SF5 – Schalenfrüchte (Pekannüsse), SF6 – Schalenfrüchte (Paranüsse), SF7 – Schalenfrüchte (Pistazien), SF8 – Schalenfrüchte (Macadamia), SL – Sellerie, SE – Senf, SM – Sesamsamen, SU – Schwefeldioxid und Sulphite, LU – Lupinen, WT – Weichtiere, Rind – Rindfleisch, Pute – Putenfleisch, Huhn – Hähnchenfleisch, Gefl – Geflügelfleisch, Lamm – Lammfleisch, SF – Schalenfrüchte, HF – Hülsenfrüchte, Wir sind biozertifiziert durch die GfRS: DE-ÖKO-039

Wochenmenü vom 13.11 bis 17.11.2023 für Klasse 4b

Montag 13.11.2023

Vollkorn-Penne mit Käse-Sahnesoße

Dienstag 14.11.2023

Rinderragout mit Champignons, dazu Buttereis

Mittwoch 15.11.2023

Hühnerfrikassee mit Erbsen, Mais und Möhren, dazu Spätzle

Donnerstag 16.11.2023

Köfte in Bratensoße, dazu Bulgur mit Erbsen

Freitag 17.11.2023

Fischstäbchen mit Rahmspinat und Salzkartoffeln

Allergene und Zusatzstoffe 1 – mit Konservierungsstoffe, 2 – mit Antioxidationsmittel, 3 – Mit Geschmacksverstärker, 4 – Mit Süßungsmittel, 5 – Mit Farbstoff, 6 – geschwefelt, 7 – gewachst, 8 – geschwärzt, 9 – mit Phosphat, 10 – mit Milcheiweiß, 11 – mit einer Zuckerart als Süßungsmittel, 12 – mit Nitritpökelsalz, G1 – Glutenhaltiges Getreide - Weizen-Hartweizen-Grieß, G2 – Glutenhaltiges Getreide - Roggen, G3 – Glutenhaltiges Getreide - Gerste, G4 – Glutenhaltiges Getreide - Hafer, G5 – Glutenhaltiges Getreide - Grünkern, G6 – Glutenhaltiges Getreide - Dinkel, G7 – Glutenhaltiges Getreide - Kamut, Zweikorn (Emmer), G9 – Glutenhaltiges Getreide - Triticale, KT – Krebstiere und daraus gew. Erzeugnisse, EI – Eier und daraus gew. Erzeugnisse, FI – Fische und daraus gew. Erzeugnisse, EN – Erdnüsse, SO – Sojabohnen und daraus gew. Erzeugnisse, ML – Milch und daraus gew. Erzeugnisse, Laktose, SF1 – Schalenfrüchte (Mandeln), SF2 – Schalenfrüchte (Haselnüsse), SF3 – Schalenfrüchte (Walnüsse), SF4 – Schalenfrüchte (Cashew Nüsse), SF5 – Schalenfrüchte (Pekannüsse), SF6 – Schalenfrüchte (Paranüsse), SF7 – Schalenfrüchte (Pistazien), SF8 – Schalenfrüchte (Macadamia), SL – Sellerie, SE – Senf, SM – Sesamsamen, SU – Schwefeldioxid und Sulphite, LU – Lupinen, WT – Weichtiere, Rind – Rindfleisch, Pute – Putenfleisch, Huhn – Hähnchenfleisch, Gefl – Geflügelfleisch, Lamm – Lammfleisch, SF – Schalenfrüchte, HF – Hülsenfrüchte, Wir sind biozertifiziert durch die GfRS: DE-ÖKO-039

Wochenmenü vom 13.11 bis 17.11.2023 für Klasse 5b

Montag 13.11.2023

Kürbiscremesuppe, dazu Mehrkornbrot

Dienstag 14.11.2023

Rinderragout mit Champignons, dazu Butterreis

Mittwoch 15.11.2023

Hühnerfrikassee mit Erbsen, Mais und Möhren, dazu Spätzle

Donnerstag 16.11.2023

Köfte in Bratensoße, dazu Bulgur mit Erbsen

Freitag 17.11.2023

Fischstäbchen mit Rahmspinat und Salzkartoffeln

Allergene und Zusatzstoffe 1 – mit Konservierungsstoffe, 2 – mit Antioxidationsmittel, 3 – Mit Geschmacksverstärker, 4 – Mit Süßungsmittel, 5 – Mit Farbstoff, 6 – geschwefelt, 7 – gewachst, 8 – geschwärzt, 9 – mit Phosphat, 10 – mit Milcheiweiß, 11 – mit einer Zuckerart als Süßungsmittel, 12 – mit Natrippökelsalz, G1 – Glutenhaltiges Getreide - Weizen-Hartweizen-Grieß, G2 – Glutenhaltiges Getreide - Roggen, G3 – Glutenhaltiges Getreide - Gerste, G4 – Glutenhaltiges Getreide - Hafer, G5 – Glutenhaltiges Getreide - Grünkern, G6 – Glutenhaltiges Getreide - Dinkel, G7 – Glutenhaltiges Getreide - Kamut, Zweikorn (Emmer), G9 – Glutenhaltiges Getreide - Triticale, KT – Krebstiere und daraus gew. Erzeugnisse, Ei – Eier und daraus gew. Erzeugnisse, Fi – Fische und daraus gew. Erzeugnisse, EN – Erdnüsse, SO – Sojabohnen und daraus gew. Erzeugnisse, ML – Milch und daraus gew. Erzeugnisse, Laktose, SF1 – Schalenfrüchte (Mandeln), SF2 – Schalenfrüchte (Haselnüsse), SF3 – Schalenfrüchte (Walnüsse), SF4 – Schalenfrüchte (Cashew Nüsse), SF5 – Schalenfrüchte (Pekannüsse), SF6 – Schalenfrüchte (Paranüsse), SF7 – Schalenfrüchte (Pistazien), SF8 – Schalenfrüchte (Macadamia), SL – Sellerie, SE – Senf, SM – Sesamsamen, SU – Schwefeldioxid und Sulphite, LU – Lupinen, WT – Weichtiere, Rind – Rindfleisch, Pute – Putenfleisch, Huhn – Hähnchenfleisch, Gefl – Geflügelfleisch, Lamm – Lammfleisch, SF – Schalenfrüchte, HF – Hülsenfrüchte, Wir sind biozertifiziert durch die GfRS: DE-ÖKO-039

