



SPEISEPLAN

DE-ÖKO-005

RÖTHENBACH SCHULZENTRUM

TOUR 16

11.07.2022 - 17.07.2022

Geschwister-Scholl-Platz 1
90552 Röthenbach



Tel.: 0911 963 71 -61, -70, -75 oder Fax: 0911 963 71 79

33

KW 28	Vegetarisch	Tagesmenü M
<p>Montag 11.07.2022</p>	<p>Kürbiscremesuppe (MeL, Sd, G1) Milchreis (MeL) dazu Pfirsichkompott</p>	<p>Jumbo Fischstäbchen gebacken (F, G1) Sauce Remoulade (9) (E, Sn, G1) dazu warmen Kartoffelsalat mit Gewürzgurke (9) (Sd) Eissalat / Hausdressing (Ei, MeL, Sn, G1)</p>
<p>Dienstag 12.07.2022</p>	<p>Rahmgemüse (MeL, G1) dazu Kartoffeln Frischobst</p>	<p>Geflügelhackbällchen (G) mit Tomatensauce (Sd, G1) dazu Nudeln (G1) Frischobst</p>
<p>Mittwoch 13.07.2022</p>	<p>Polenta, cremig (MeL) mit Pilz-Gemüse-Ragout (MeL, Sd, G1) Gurkensalat</p>	<p>Barbeque-Hähnchennuggets (S, Sn) dazu Kartoffelecken (G1) Gurkensalat</p>
<p>Donnerstag 14.07.2022</p>	<p>Knöpfe (Spätzle) (Ei, Sd, G1) BIO Spinatsauce (MeL, S, G1) Beerenquarkcreme (MeL)</p>	<p>Geflügelgeschnetzeltes nach Gyros Art (ohne Zwiebeln) dazu Zaziki (MeL) und Reis mit Tomaten Beerenquarkcreme (MeL)</p>

Menüänderungen behalten wir uns vor

G=mit Gluten, K=mit Krebstieren, Ei=mit Hühnereiweiß, F=mit Fisch, E=mit Erdnüsse,
Sb=mit Soja, MeL=mit Milcheiweiß (incl. Lactose), Sf=mit Schalenfrüchte, S=mit Sellerie,
Sn=mit Senf, Se=Sesam, Sd=mit Schwefeldioxid, Lp=mit Lupinen, W=mit Weichtieren
G1=Gluten-Weizen, G2=Gluten-Roggen, G3=Gluten-Gerste, G4=Gluten-Hafer
SfM=Mandeln, SfH=Hasselnüsse, SfW=Walnüsse, SfC=Cashewnüsse, SfP=Pecannüsse,
SfI=Pi stazien, SfQ=Macadamia-/Queenslandnüsse

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nuss haltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

➤ = kann Spuren von enthalten

(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff,
(3) mit Antioxidationsmittel, (5) mit Nitritpökelsalz und Nitrat,
(9) mit Süßungsmittel, (10) geschwefelt,