



KW 12

Wochenspeiseplan Hebelschule

8

16.03.20	17.03.20	18.03.20	19.03.20	20.03.20
Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Karottencremesuppe (a1,i,g)	Gebrannte Griessuppe (a1,c,g)	Selleriecremesuppe (a1,i,g)	Tomatensuppe mit Reis (a1,c,g)	Nudelsuppe (a1,c,g)
Penne (a1) mit mediterranem Gemüse(i)	Rigatoni (a1) mit grüner Pesto (2)(g,c,h7,i) mit Basilikum und Olivenöl, Salat (g,i,j)	Hackfleischbällchen(R) (a1,c,g,j) auf Tomatenragout, mit Nudeln(a1) und Broccoli	Schinkennudeln(Pute) (2,3,8)(a1,c) mit Tomatensoße (a1,i) und Salat (g,i,j) geriebenem Käse (g)	Curryreispfanne (a1,g,f,i) mit Geflügelfleisch, Erbsen, Karotten und Champignons
Käsespätzle (1)(a1,c,g,i) mit Röstzwiebeln (a1), Salat (g,i,j)	Spätzlepfanne (a1,c,g,i) mit Rahmsoße (a1,g,i) und Salat (g,i,j)	Schupfnudeln (a1,c) mit Sauerkraut (i)	Gemüseauflauf(a1,i,j,c) mit Käse(g) überbacken, Soße (a1,i,g) und Salat (g,i,j)	Dampfnudeln(a1,g) mit Vanillesoße (a1,c,g)
Obst	Schokocreme (g)	Obst	Erdbeerjoghurt (g)	Obst

Änderungen in der Speisekarte vorbehalten. Wir danken für Ihr Verständnis.

S = Schwein R = Rind

Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Geschmacksverstärker; (5) geschwefelt; (6) geschwärzt; (7) gewachst; (8) mit Phosphat; (9) mit Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene: (a 1 Weizen, a 2 Roggen, a 3 Dinkel, a 4 Hafer, a5 Kamut, a6 Gerste) Glutenhaltige Getreide; (b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse; (c) Eier und Eierzeugnisse; (d) Fisch und Fischerzeugnisse; (e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; (f) Soja und Sojaerzeugnisse; (g) Milch und Milcherzeugnisse (Laktose); (h1 Walnuss h2 Paranuss, h3Mandel, h4 Pistazie, h5 Pecanuss, h6 Macadamia- oder Queensland Erzeugnisse, h7 Cashewnuss, h8 Haselnuss) Schalenfrüchte (Nüsse) und Schalenfruchterzeugnisse; (i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse; (j) Senf und Senferzeugnisse; (k) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse; (l) Schwefeldioxid und Sulfite; (m) Lupinen; (n) Weichtiere (Austern, Tintenfische, Oktopus, Schnecken, Mollusken, Abalone) Kreuzkontaminierungen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können trotz großer Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden.