



Schulspeiseplan Oktober



Täglich Suppe (Klare Suppe keine Allergene, Gebundene ACGL) oder Dessert

- FR 01.10. S Germknödel mit Mohnzucker, Vanillesoße und Kompott A,C,G,O
- MO 04.10. S Scholle in Eihülle, mit Dip, Kartoffeln, Tomatensalat A,C,G,O,D
- DI 05.10. S Süßer Reisauflauf mit Beerenkompott A,C,G,O
- MI 06.10. S Schweinsbraten mit Semmelknödel, Kartoffeln, Krautsalat A,C,G,O
- DO 07.10. D Kalbsgeschnetzeltes mit Brokkoli, Vollkornnudeln **Kuchen** A,C,G,O
- FR 08.10. S Gemüsefleckerl mit Blattsalat, **Banane** A,C,G,O
-
- MO 11.10. S Putenschnitzel in Ei - Käsehülle mit Gemüseris, Blattsalat A,
- DI 12.10. S Kürbislaiabchen mit Kartoffeln, Lauchsoße, Karottensalat
- MI 13.10. D Rahmrostbraten mit Rösti und Gemüse, **Schokopudding** A,C,G,O
- DO 14.10. S Berner Würst'l mit Bratkartoffeln, Ketchup und Salat A,G,O
- FR 15.10. S Kaiserschmarrn mit Apfelmus A,C,G,O
-
- MO 18.10. S Fleischlasagne mit Tomatensoße und Blattsalat
- DI 19.10. D Rindsragout mit Spirelli, **Ananascreme** A,G,C,O
- MI 20.10. S Topfen - Semmelaufauf mit Kompott A,C,G,O,
- DO 21.10. S Hühnerspieß mit Letscho und Vollkornreis, Kartoffelsalat A,C,G,O
- FR 22.10. S Geröstete Knödel mit Ei und Salat A,C,G,O
-
- MO 25.10. S Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und Gurkensalat

Herbstferien 27.10 – 31.10. 2021

Änderungen vorbehalten!

Guten Appetit wünschen Euch Sven Dambauer und das Küchenteam

Am Speiseplan sind die allergenen Stoffe angeführt, darüber hinaus müssen wir auf folgendes hinweisen:

1. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein
2. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften.

Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder – Unverträglichkeiten auslösen können.

3. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

4. An den Grün unterlegten Daten ist Schweinefleisch in Verwendung

5. Kennzeichnung – S = Suppe / D = Dessert