

SPEISEPLAN DER TROGATA ASSELBACHSCHULE



KALENDERWOCHE 36: 02.09.2024-06.09.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht	Kartoffelgratin mit Gouda überbacken 1,3,7 dazu Romanobohnen „natur“	Vegetarische Bolognese mit Bio-Tomaten, roten und braunen Linsen, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Leinsamen 1, 9 dazu Pasta 1	Gemüsefrikadelle 1, 1a, 1e, 3 dazu Kartoffelpüree 7, c und Rahmspinat 1, 7	Milchreis 7 dazu Kirschkompott "kalt"	Ofenkartoffeln 10 mit Mais "natur" dazu Paprika-Dip 1, 1a, 3, 7, 10
Vegetarische Alternative		Rindfleisch-Bolognese mit Bio-Tomaten, Möhren, Sellerie, Lauch und Zwiebeln 1, 9 dazu Vollkornreis		Seelachs im Backteig 1, 1a, 4 dazu Erbsen in Rahmsauce 1, 7 und Langkornreis	
Dessert	Kirschquark 7	Frischobst	Joghurtspeise 7	Möhrensticks	Frischobst
INHALTSSTOFFE					
	1 = Weizen 1e = Hafer 5 = Erdnüsse 8b = Haselnuss 8g = Pistazien 11 = Sesam b = mit Konservierungsstoff / mit Nitrirpökelsalz g = gewachst	1a = Gluten 1f = Kamut 6 = Soja 8c = Walnuss 8h = Macadamia 12 = Sulfite c = mit Antioxidatinsmittel h = mit Phosphat	1b = Roggen 2 = Krebstiere 7 = Milch (einschl. Laktose) 8d = Cashewnuss 8i = Queenslandnuss 10 = Lupinen d = mit Geschmacksverstärker i = mit Süßungsmittel(n)	1c = Gerste 3 = Ei 8 = Schalenfrüchte 8e = Pekannuss 9 = Sellerie 14 = Weichtiere (+ Erzeugnisse) e = geschwefelt j = enthält Phenylalaninquelle	1d = Dinkel 4 = Fisch 8a = Mandeln 8f = Paranuss 10 = Senf a = mit Farbstoff f = geschwärzt

Änderungen vorbehalten