

SPEISEPLAN DER TROGATA ASSELBACHSCHULE



KALENDERWOCHE 20 13.04.-17.04.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht	Vegetarischer Linseneintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch (1,9) dazu Vollkornbrot (1,1a)	Kartoffelgratin mit Gouda überbacken (1,3,7) dazu Fingermöhren	Spirelli (1) dazu Käsesauce (1,7) und Blattsalat mit Joghurt-Dressing 81,3,7)	Hähnchenbrust in Bratensauce (1,12, a) dazu Langkornreis und grüne Bohnen	Blattspinat mit Lachs in Rahmsauce (1,4,7) dazu Salzkartoffeln
Vegetarische Alternative				Kaisergemüse in weißer Sauce mit Petersilie und Bio-Sonnenblumenkerne dazu Salzkartoffeln	
Dessert	Aprikosenquark(7)	Frischobst	Vanillepudding (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