

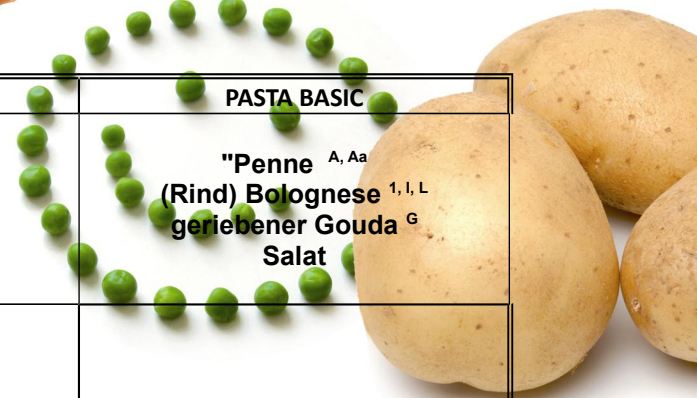
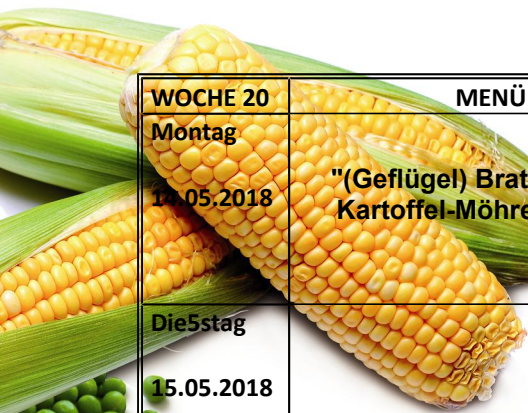


Speiseplan Heisenberg Gymnasium



Regional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION



WOCHE 20	MENÜ 1	MENÜ 2 VEGETARISCH	PASTA VEGETARISCH	PASTA BASIC
Montag 14.05.2018	"(Geflügel) Bratwurst Kartoffel-Möhrengemüse"	"(Veggie) Vegetarische Cevapcici Tzaziki Tomatenreis Salat	"Käse-Spätzle (Veggie) Tomatensoße Salat	"Penne (Rind) Bolognese geriebener Gouda Salat
Die5stag 15.05.2018				
Mittwoch 16.05.2018				
Donnerstag 17.05.2018	"(Geflügel) Hähnchenschnitzel Tomatensoße Reis Salat	"(Veggie) Möhren- Getreidebratling Kräutersoße Kartoffeln Bohngemüse"	"(Veggie) Spinatlasagne mit Tomaten- Käse-Kruste Salat	Rigatoni (Geflügel) Tomatensoße mit Schinken und Erbsen Salat
Freitag 18.05.2018				

Rindfleisch*, Kartoffeln*, Nudeln*, Reis*, Getreide*, Möhren*, Milch*, Quark*, Joghurt*, Vollei*, Gewürze*
 * aus kontrolliert-biologischem Anbau DE-ÖKO-003

Legende der Zusatzstoffe: 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - mit Phosphat, 8 - mit Milcheiweiß, 9 - coffeinhaltig, 10 - chininhaltig, 11 - mit Süßungsmittel, 12 - enth. eine Phenylalaninquelle, 13 - gewachst
Legende der Allergene: A - Gluten, Aa - Weizen, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja, G - Milch, H - Schalenfrüchte, I - Sellerie, J - Senf, K - Sesam, L - Schwefel, M - Lupinen, N - Weichtiere
 Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten
 Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.
 Lebensmittel aus ausschließlich biologischem Anbau:

