

Speisekarte 06. KW



		* = schweinfrei	= vegetarisch	
	Gedeck 1	Gedeck 2		Vegetarisch
Montag 2. Februar				Zeugnisferien
Dienstag 3. Februar				Zeugnisferien
Mittwoch 4. Februar	Deftige Erbsensuppe mit einer Bockwurst <small>9/b/c/3BE</small>		Asiatische Bratnuedelpfanne * mit Frühlingszwiebeln, Gemüse und Sojasauce <small>1(W),6/6BE</small>	
Donnerstag 5. Februar	“Rahm-Paprikaschnitzel” Paniertes Schweineschnitzel mit Paprikasauce und Kartoffelstampf <small>1(W)/a/4BE</small>	“Ammerländer Hühnersuppeneintopf” * mit Gemüse und Muschelnudeln <small>1(W),3,7,9/2BE</small>		

Astrid-Lindgren-Schule

"Zeichenerklärung Zusatzstoffe und Hauptallergene: a = „mit Farbstoff“, b = „mit Konservierungsstoff“, c = „mit Antioxidationsmittel“, d = mit Geschmacksverstärker“, e = „geschwefelt“, f = „geschwärzt“, g = „gewachst“, h= „mit Süßungsmittel(n)“, i= bei Aspartam zusätzl. Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“, j= „mit Phosphat“, k= „coffeinhaltig“, l= „chininhaltig“, z = „mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n)“, 1=glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus ((W)eizen, (R)oggen, (H)afer, (K)amut, (D)inkel, (G)erste, (H)ybridstämme) , 2=Krebstiere und Erzeugnisse daraus, 3=Eier und Erzeugnisse daraus, 4=Fische und Erzeugnisse daraus, 5=Ernährungs- und Erzeugnisse daraus, 6=Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, 7=Milch und Erzeugnisse daraus, 8=Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus ((M)andel, (H)aselnuss, (W)alnuss, (K)aschunuss, (P)ekannuss, (P)a(n)anuss, (P)i(st)azie, (Ma)cadamia- oder Queensland(nüsse), 9=Sellerie und Erzeugnisse daraus, 10=Senf und Erzeugnisse daraus, 11=Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, 12=Schwefeldioxid und Sulfite, 13=Lupinen und Erzeugnisse daraus, 14=Weichtiere und Erzeugnisse daraus. Geringfügige Spuren eines Allergens können nicht ausgeschlossen werden, da es während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung,...) zu Kreuzkontaminationen und Produktübertragungen kommen kann. Des Weiteren kann es bei dem Produkt zu Rezepturänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Die vorhandenen Kennzeichnungen dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird. Maßgebend für unsere Daten ist die Produktspezifikation des Herstellers."

Speisekarte 07. KW



* = schweinfrei = vegetarisch			
	Gedeck 1	Gedeck 2	Vegetarisch
Montag 9. Februar	 Kartoffelpuffer * mit Apfelmus 1(W),3/c/8BE	 Hähnchenschenkel * mit Sauce, dazu BIO-Blumenkohl und Kartoffeln 1(W),3,7/a/3,5BE	
Dienstag 10. Februar		 Putengeschnetzeltes * mit Möhren- und Zucchiniwürfel in heller Sauce, dazu Spiralnußeln 1(W),3,7/8BE	 Würzige Paprika-Käsesuppe * mit Zwiebeln, Fetakäse, Schmelzkäse, Schnittlauch, Paprikastreifen, dazu ein Kaiserbrötchen 1(W),3,7/4BE
Mittwoch 11. Februar		 Nasi Goreng * Indonesisches Reisgericht mit Hähnchenbruststreifen, Gemüse, Kokos und Curry 1(W),6,10/4,5BE	 Patros-Pfanne * mit Fetakäse, Paprika, Zucchini, Auberginen und frittierte Kartoffelwürfel 7/3,5BE
Donnerstag 12. Februar	 “Bergsteigers Kartoffelgratin” mit Hackfleisch, Pilzen, Kartoffelscheiben und gratiniertem Käse 1(W),7,12/b/c/e/3BE		 Spaghetti Napoli * mit Tomaten-Basilikumsauce 1(W)/9BE

Astrid-Lindgren-Schule

"Zeichenerklärung Zusatzstoffe und Hauptallergene: a = „mit Farbstoff“, b = „mit Konservierungsstoff“, c = „mit Antioxidationsmittel“, d = mit Geschmacksverstärker“, e = „geschwefelt“, f = „geschwärzt“, g = „gewachst“, h= „mit Süßungsmittel(n)“, i= bei Aspartam zusätzl. Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“, j= „mit Phosphat“, k= „coffeinhaltig“, l= „chininhaltig“, z = „mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n)“, 1=glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus ((W)eizen, (R)oggen, (H)afer, (K)amut, (D)inkel, (G)erste, (H)ybridstämme) , 2=Krebstiere und Erzeugnisse daraus, 3=Eier und Erzeugnisse daraus, 4=Fische und Erzeugnisse daraus, 5=Ernährungs- und Erzeugnisse daraus, 6=Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, 7=Milch und Erzeugnisse daraus, 8=Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus ((M)andel, (H)aselnuss, (W)alnuss, (K)aschunuss, (P)ekannuss, (P)a(n)anuss, (P)i(st)azie, (M)acadamia- oder Queenenlandnüsse), 9=Sellerie und Erzeugnisse daraus, 10=Senf und Erzeugnisse daraus, 11=Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, 12=Schwefeldioxid und Sulfite, 13=Lupinen und Erzeugnisse daraus, 14=Weichtiere und Erzeugnisse daraus. Geringfügige Spuren eines Allergens können nicht ausgeschlossen werden, da es während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung,...) zu Kreuzkontaminationen und Produktübertragungen kommen kann. Des Weiteren kann es bei dem Produkt zu Rezepturänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Die vorhandenen Kennzeichnungen dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird. Maßgebend für unsere Daten ist die Produktspezifikation des Herstellers."

Speisekarte 08. KW



		* = schweinfrei	= vegetarisch	
		Gedeck 1	Gedeck 2	Vegetarisch
Montag 16. Februar			Geflügelbratwurst * mit brauner Sauce, dazu Kohlrabi und Kartoffeln	Spaghetti "Arrabiata" * fruchtige Tomatensauce mit Chilli, Knoblauch, Zwiebeln und ital. Kräuter
			1(W),3,7,9/a/3.5BE	1(W),8.5BE
Dienstag 17. Februar	„Köttbullar“ * Rinderhackfleischbällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee		“Ostfriesischer Grünkohl” mit Bauchspeckwürfel und einer Mettwurst, dazu Salzkartoffeln	
	1(W,H),3,6,7/a/4.5BE		1(H),10/b/c/z/3.5BE	
Mittwoch 18. Februar			Putenschnitzel “Wiener Art” * mit Rahmsauce, jungen BIO-Erbsen und Kartoffeln	 Vegetarischer Bauerntopf * mit Sojabrock, Knoblauch, Kartoffel, Möhre, Paprika, Zwiebel, Linsen, Tomatenmark
			1(W),3,7/a/5BE	1(W,G),6/3.5BE
Donnerstag 19. Februar	Lasagne “al Forno” * mit Rinderhackfleisch- und Béchamelsauce			 Sesam-Karotten-Knuspersticks * mit Sauce Bernaise, dazu Balkangemüse und Kartoffeln
	1(W),3,7/4.5BE			1(W),3,7,11/6.5BE

Astrid-Lindgren-Schule

"Zeichenerklärung Zusatzstoffe und Hauptallergene: a = „mit Farbstoff“, b = „mit Konservierungsstoff“, c = „mit Antioxidationsmittel“, d = mit Geschmacksverstärker“, e = „geschwefelt“, f = „geschwärzt“, g = „gewachst“, h = „mit Süßungsmittel(n)“, i = bei Aspartam zusätzl. Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“, j = „mit Phosphat“, k = „coffeinhaltig“, l = „chininhaltig“, z = „mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n)“, 1=glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus ((W)eizen, (R)oggen, (H)afer, (D)inkel, (G)erste, (H)ydrostämme) , 2=Krebstiere und Erzeugnisse daraus, 3=Eier und Erzeugnisse daraus, 4=Fische und Erzeugnisse daraus, 5=Ernährungs- und Erzeugnisse daraus, 6=Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, 7=Milch und Erzeugnisse daraus, 8=Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus ((M)andel, (H)aselnuss, (W)alnuss, (K)aschunuss, (P)ekannuss, (P)a(n)anuss, (P)i(st)azie, (M)acadamia- oder Queenenlandnüsse), 9=Sellerie und Erzeugnisse daraus, 10=Senf und Erzeugnisse daraus, 11=Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, 12=Schwefeldioxid und Sulfite, 13=Lupinen und Erzeugnisse daraus, 14=Weichtiere und Erzeugnisse daraus. Geringfügige Spuren eines Allergens können nicht ausgeschlossen werden, da es während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung,...) zu Kreuzkontaminationen und Produktübertragungen kommen kann. Des Weiteren kann es bei dem Produkt zu Rezepturänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Die vorhandenen Kennzeichnungen dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird. Maßgebend für unsere Daten ist die Produktspezifikation des Herstellers."

Speisekarte 09. KW



* = schweinfrei  = vegetarisch			
	Gedeck 1	Gedeck 2	Vegetarisch
Montag 23. Februar	Klassische Linsensuppe mit Kartoffelwürfel, Speck und eingeschnittener Wurst <small>9b/c/3BE</small>		BIO-Vollkornrigatoni * mit sahniger Paprikasauce, Kirschtomaten und Frischkäse <small>1(W),3,7/6BE</small>
Dienstag 24. Februar	“Berliner Currywurst” in Gewürzketchupsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat <small>7b/c/j/z/3,5BE</small>		Vegetarische Käsespätzle * Pfannengericht mit Zwiebeln, dazu Käse-Sahnesauce <small>1(W,D),3,7/7,5BE</small>
Mittwoch 25. Februar	BIO-Spaghetti „Bolognese“ * mit Rinderhackfleischsauce <small>1(W)/8,5BE</small>	Frischer Möhreneintopf mit Fleischeinlage <small>7/2BE</small>	
Veggie-Day Donnerstag 26. Februar	“Chili sin Carne” * mit Sojahack, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen, dazu Reis <small>1(W),6,7/6BE</small>		Vanille-Milchreis * mit warmem Kirschartout <small>1(W),7/6/z/7,5BE</small>

Astrid-Lindgren-Schule

"Zeichenerklärung Zusatzstoffe und Hauptallergene: a = „mit Farbstoff“, b = „mit Konservierungsstoff“, c = „mit Antioxidationsmittel“, d = mit Geschmacksverstärker“, e = „geschwefelt“, f = „geschwärzt“, g = „gewachst“, h= „mit Süßungsmittel(n)“, i= bei Aspartam zusätzl. Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“, j= „mit Phosphat“, k= „coffeinhaltig“, l= „chininhaltig“, z = „mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n)“, 1=glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus ((W)eizen, (R)oggen, (H)afer, (K)amut, (D)inkel, (G)erste, (H)ybristämme) , 2=Krebstiere und Erzeugnisse daraus, 3=Eier und Erzeugnisse daraus, 4=Fische und Erzeugnisse daraus, 5=Ernährungs- und Erzeugnisse daraus, 6=Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, 7=Milch und Erzeugnisse daraus, 8=Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus ((M)andel, (H)aselnuss, (W)alnuss, (K)aschunuss, (P)ekannuss, (P)a(n)anuss, (P)i(st)azie, (Ma)cadamia- oder Queenslandnüsse), 9=Sellerie und Erzeugnisse daraus, 10=Senf und Erzeugnisse daraus, 11=Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, 12=Schwefeldioxid und Sulfite, 13=Lupinen und Erzeugnisse daraus, 14=Weichtiere und Erzeugnisse daraus. Geringfügige Spuren eines Allergens können nicht ausgeschlossen werden, da es während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung,...) zu Kreuzkontaminationen und Produktübertragungen kommen kann. Des Weiteren kann es bei dem Produkt zu Rezepturänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Die vorhandenen Kennzeichnungen dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird. Maßgebend für unsere Daten ist die Produktspezifikation des Herstellers."