



# Speisekarte 06. KW



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

## Astrid-Lindgren-Schule

"Zeichenerklärung Zusatzstoffe und Hauptallergene: a = „mit Farbstoff“, b = „mit Konservierungsstoff“, c = „mit Antioxidationsmittel“, d = mit Geschmacksverstärker“, e = „geschwefelt“, f = „geschwärtzt“, 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, (Hy)bridstämme) , 2=Krebstiere und Erzeugnisse daraus, 3=Eier und Erzeugnisse daraus, 4=Fische und Erzeugnisse daraus, 5=Erdnüsse 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, (Pa)ranuss, (Pi)stazie, (Ma)cadamia- oder Queenslandnüsse), 9=Sellerie und Erzeugnisse daraus, 10=Senf und Erzeugnisse daraus, 11=Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, 12=Schwefeldioxid und Sulfit, 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
<b>Montag</b> <b>9. Februar</b>	<b>Kartoffelpuffer *</b> mit Apfelmus  1(W),3/c/8BE	<b>Hähnchenschenkel *</b> mit Sauce, dazu BIO-Blumenkohl und Kartoffeln  1(W),3,7/a/3,5BE	
<b>Dienstag</b> <b>10. Februar</b>		<b>Putengeschnetzeltes *</b> mit Möhren- und Zucchiniwürfel in heller Sauce, dazu Spiralnudeln  1(W),3,7/8BE	<b>Würzige Paprika-Käsesuppe *</b> mit Zwiebeln, Fetakäse, Schmelzkäse, Schnittlauch, Paprikastreifen, dazu ein Kaiserbrötchen  1(W),3,7/4BE
<b>Mittwoch</b> <b>11. Februar</b>		<b>Nasi Goreng *</b> Indonesisches Reisgericht mit Hähnchenbruststreifen, Gemüse, Kokos und Curry  1(W),6,10/4,5BE	<b>Patros-Pfanne *</b> mit Fetakäse, Paprika, Zucchini, Auberginen und frittierte Kartoffelwürfel  7/3,5BE
<b>Donnerstag</b> <b>12. Februar</b>	<b>“Bergsteigers Kartoffelgratin”</b> mit Hackfleisch, Pilzen, Kartoffelscheiben und gratiniertem Käse  1(W),7,12/b/c/e/3BE		<b>Spaghetti Napoli *</b> 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 = „geschwärtzt“, 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, (Hy)bridstämme) , 2=Krebstiere und Erzeugnisse daraus, 3=Eier und Erzeugnisse daraus, 4=Fische und Erzeugnisse daraus, 5=Erdnüsse 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, (Pa)ranuss, (Pi)stazie, (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."

# Speisekarte 08. KW










		* = schweinfrei	= vegetarisch
	Gedeck 1	Gedeck 2	Vegetarisch
<b>Montag</b> <b>16. Februar</b>		<b>Geflügelbratwurst *</b> mit brauner Sauce, dazu Kohlrabi und Kartoffeln  1(W),3,7,9/a/3,5BE	<b>Spaghetti "Arrabiata" *</b> fruchtige Tomatensauce mit Chilli, Knoblauch, Zwiebeln und ital. Kräuter  1(W)/8,5BE
<b>Dienstag</b> <b>17. Februar</b>	<b>„Köttbullar“ *</b> Rinderhackfleischbällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee  1(W,H),3,6,7/a/4,5BE	<b>„Ostfriesischer Grünkohl“</b> mit Bauchspeckwürfel und einer Mettwurst, dazu Salzkartoffeln  1(H),10/b/c/z/3,5BE	
<b>Mittwoch</b> <b>18. Februar</b>		<b>Putenschnitzel "Wiener Art" *</b> mit Rahmsauce, jungen BIO-Erbsen und Kartoffeln  1(W),3,7/a/5BE	<b>Vegetarischer Bauerntopf *</b> mit Sojahack, Knoblauch, Kartoffel, Möhre, Paprika, Zwiebel, Linsen, Tomatenmark  1(W,G),6/3,5BE
<b>Donnerstag</b> <b>19. Februar</b>	<b>Lasagne "al Forno" *</b> mit Rinderhackfleisch- und Béchamelsauce  1(W),3,7/4,5BE		<b>Sesam-Karotten-Knuspersticks *</b> mit Sauce Bernaise, dazu Balkangemüse und Kartoffeln  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 = „geschwärtzt“, 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, (Hy)bridstämme) , 2=Krebstiere und Erzeugnisse daraus, 3=Eier und Erzeugnisse daraus, 4=Fische und Erzeugnisse daraus, 5=Erdnüsse 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, (Pa)ranuss, (Pi)stazie, (Ma)cademia- 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."

# Speisekarte 09. KW



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

## 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, (K)amut, (D)inkel, (G)erste, (Hy)bridstämme), 2=Krebstiere und Erzeugnisse daraus, 3=Eier und Erzeugnisse daraus, 4=Fische und Erzeugnisse daraus, 5=Erdnüsse 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, (Pa)ranuss, (Pi)stazie, (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."