

# Speisekarte 02. KW



	Gedeck 1	Gedeck 2	Vegetarisch
Montag 5. Januar	Ferien		
Dienstag 6. Januar	<p>Paniertes Putenschnitzel *</p> <p>mit Rahmsauce, dazu Buttergemüse und Kartoffeln</p> <p>1(W)3/7/a/5BE</p>		<p>"Gnocchi ai quattro formaggi" *</p> <p>Kartoffelklöße mit 4-Käsesauce</p> <p>1(W)3,7/6BE</p>
Mittwoch 7. Januar		<p>"Berliner Bulette"</p> <p>Frikadelle mit Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln</p> <p>1(W)3/a/z/4,5BE</p>	<p>Grünkohl-Hanf-Bratling *</p> <p>in Kräuter-Senfsauce, dazu Möhrenscheiben und Kartoffeln</p> <p>1(W)3/7/10/5BE</p>
Donnerstag 8. Januar	<p>BIO-Spaghetti "Bolognese" *</p> <p>mit Rinderhackfleischsauce</p> <p>1(W)/8,5BE</p>		<p>Blumenkohl-Käsemedaillon *</p> <p>mit Béchamelsauce und Salzkartoffeln</p> <p>1(W)3/7/5,5BE</p>

## 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)oogen, (H)afer, (K)amut, (D)inkel, (G)erste, (H)ybridstämm), 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, (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 03. KW



	Gedeck 1	Gedeck 2	Vegetarisch
<b>Montag</b> <b>12. Januar</b>		<b>Rindergeschnetzeltes *</b> dazu BIO-Blumenkohl und Kartoffeln  <small>1(W)/3/7/a/3BE</small>	 <b>Spaghetti "Napoli" *</b> mit Tomaten-Basilikumsauce  <small>1(W)/9BE</small>
<b>Dienstag</b> <b>13. Januar</b>	<b>"Knusperfisch" *</b> (Seelachs und Goldlachs) in Cornflakespanade, dazu Rahmerbsen und Kartoffelstampf  <small>1(W)/3/4/7/4,5BE</small>	<b>Bami Goreng *</b> chinesische Eiernudeln mit Huhn, Knoblauch, Asia-Gemüse, Chili und Sojasauce  <small>1(W)/3/7/4,5BE</small>	
<b>Mittwoch</b> <b>14. Januar</b>		<b>3 Geflügelhackbällchen *</b> mit Gemüsesauce, dazu Erbsen-Maisgemüse und Kartoffeln  <small>1(W)/3/7/9/10/4,5BE</small>	 <b>Reis-Pfanne mit Sojahackfleisch *</b> mit Möhren, Paprika, Erbsen, Frühlingszwiebeln, dazu Tomaten-Mozzarellasauce  <small>1(W)/3,6,7/6BE</small>
<b>Donnerstag</b> <b>15. Januar</b>	<b>"Berliner Currywurst"</b> in Gewürzketchupsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat  <small>7/b/c/j/z/3,5BE</small>		 <b>Vegane Erbsensuppe *</b> mit Kartoffel, Zwiebel, Knoblauch, Suppengrün, Petersilie und Senf  <small>9/10/5,5BE</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)oogen, (H)afer, (K)amut, (D)inkel, (G)erste, (H)ybridstämm), 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, (Pa)ranuss, (Pi)stazie, (Ma)cadamia- 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 04. KW



				* = schweinfrei	= vegetarisch
	Gedeck 1	Gedeck 2	Vegetarisch		
Montag 19. Januar	<b>Putenschnitzel "Balkan Art" *</b> in pikanter Sauce mit Paprikastreifen, dazu Langkornreis  1(W)/z/8BE		<b>Asiatische Bratnudel-Gemüsepfanne *</b> mit Paprika, Weißkohl, Möhren, Mu-Err Pilze, Mungobohnenkeimlinge und Sojasauce  1(W)/6/6BE		
Dienstag 20. Januar	<b>Geschnetzeltes "Gyros Art"</b> mit Zwieben, dazu Tomatenreis und Tzatziki  3/7/10/4,5BE	<b>Gebratene Hähnchenbrust *</b> dazu Geflügelrahmsauce, Broccoli und Salzkartoffeln  1(W)/3/7/a/3,5BE			
Mittwoch 21. Januar	<b>"Wikinger topf" *</b> Rinderhackfleischbällchen mit Möhren, Erbsen, Zwiebel, Sahne, Schmelzkäse, Knoblauch, dazu Kartoffeln  1(W)/3/7/4BE	<b>"Hausgemachte Kartoffelsuppe"</b> mit eingeschnittener Wurst  7/9/b/c/3BE			
Veggie-Day Donnerstag 22. Januar	<b>Eierpfannkuchen *</b> mit Apfelmus  1(W)/3/7/c/6,5BE	<b>Gemüsefrikadelle *</b> mit heller Sauce, dazu Fingermöhren und Kartoffeln  1(W)/3/7/9/6BE			

## 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)ybridstämmе), 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, (P)a(n)aranuss, (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 05. KW



	Gedeck 1	Gedeck 2	Vegetarisch
<b>Montag</b> <b>26. Januar</b>	<b>Spaghetti "Carbonara"</b> mit Schinken-Sahnesauce  <small>1(W)3/7/b/cj/6BE</small>	<b>Geflügelbratwurst *</b> mit brauner Sauce, dazu Möhrenscheiben und Kartoffeln  <small>1(W)7/9/a/3,5BE</small>	
<b>Dienstag</b> <b>27. Januar</b>		<b>Schweinegulasch</b> in Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln  <small>1(W)a/3BE</small>	<b>Nudelgratin "Tomate-Mozzarella" *</b> mit Rigatoni, Knoblauch, Kirschtomaten und Mozzarella überbacken  <small>1(W)3/7/6BE</small>
<b>Mittwoch</b> <b>28. Januar</b>	<b>"Ostfriesischer Hüdel" *</b> Gegarter Hefekloß in Vanillesauce mit warmem Birnenkompott  <small>1(W)3/7/a/z/8BE</small>		<b>Rustikales Zucchini-Kartoffelallerlei *</b> mit Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Kirschtomaten  <small>1(W)3/7/3,5BE</small>
<b>Donnerstag</b> <b>29. Januar</b>	<b>"Schlemmerschnitzel"</b> dazu holländische Sauce, BIO-Blumenkohl und Kartoffeln  <small>1(W)3/7/5BE</small>		<b>BIO-Dinkel-Pasta *</b> mit Schnittlauchsauce und BIO-Erbsen  <small>1(D,W)3/7/7BE</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)afser, (K)amut, (D)inkel, (G)erste, (H)ybridstämm), 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, (P)a(n)anuss, (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."