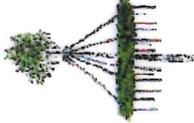


Speisekarte 18. KW



* = schweinfrei = vegetarisch

	Gedeck 1	Gedeck 2	Vegetarisch
Montag 28. April	"Chili con Carne" * mit Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen, dazu Reis 7BE	Zartes Hähnchenfilet * in Kräuter-Sauerrahmsauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln 1(W),3,7,8BE	
Dienstag 29. April		Schweinefrikadelle mit Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W),3,6,4BE	Mexikanischer Kartoffelauflauf * m. Paprika, Chili, Mais, Kidneybohnen, Knobl., Zwiebeln, Pizzatomaten mit Käse überbacken 3,7/4,5BE
Mittwoch 30. April	BIO-Spaghetti „Bolognese“ mit Hackfleischsauce 1(W)6,5BE	"Ammerländer Hühnersuppeneintopf" * mit Gemüse und Muschelnudeln 1(W),3,7,9/2BE	
Donnerstag 1. Mai	 <h2>Tag der Arbeit</h2>		



Astrid-Lindgren-Schule

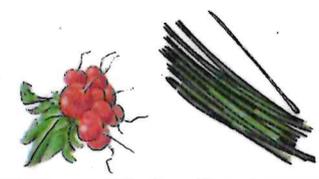
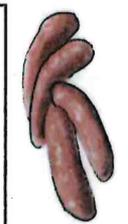
"Zeichnerklärung Zusatzstoffe und Hauptallergene: a = „mit Farbstoff“, b = „mit Konservierungsstoff“, c = „mit Antioxidationsmittel“, d = „mit Geschmacksverstärker“, e = „geschwärtzt“, f = „geschwärtzt“, g = „geschwärtzt“, h = „mit Süßungsmittel(n)“, i = „bei Aspartam zusätzl. Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“, j = „mit Phosphat“, k = „coffeinhaltig“, l = „chinnhaltig“, z = „mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n)“, 1=glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen, (H)Weizen, (H)Gerste, (H)Brotstämme), 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)Mandel, (H)Haselnuss, (W)Jalunuss, (K)Kaschunuss, (P)Pekannuss, (Pa)Pistazie, (Ma)Macadamia- 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. Gerinnungsmittel 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 19. KW



* = schweinfrei = vegetarisch

	Gedeck 1	Gedeck 2	Vegetarisch
Montag 5. Mai		Putengeschnetzeltes * mit Möhren- und Zucchiniwürfel in heller Sauce, dazu Spiralnudeln 1(W),3,7(9)SE/9kg	Blumenkohl im Backteig * mit Kräuter-Knoblauchsauce, dazu Kartoffeln 1(W),3,7(6,5)SE/9k
Dienstag 6. Mai		Gebratene Hähnchenkeule * mit Geflügelrahmsauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffelstampf 1(W),3,7(6)SE	Griechischer Kartoffelauf * mit Paprika, Auberginen, Zucchini, Feta und Käse überbacken 1(W),3,6,7,9(4,5)SE
Mittwoch 7. Mai	Hähnchenpfanne "Gyros Art" * mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki 3,7,10(4,5)SE		Asiatische Bratnudelpfanne * mit Frühlingszwiebeln, Gemüse und Sojasauce 1(W),6(6)SE
Donnerstag 8. Mai	BIO-Spaghetti „Bolognese“ * mit Rinderhackfleischsauce 1(W)9,5SE		3 Kartoffeltaschen "Tomate-Mozzarella" * mit mediterranem Gemüse in Joghurt-Tomatensauce 1(W),7(6)SE



Astrid-Lindgren-Schule

*Zeichenerklärung Zusatzstoffe und Hauptallergene: a = „mit Farbstoff“, b = „mit Konservierungsstoff“, c = „mit Antioxidationsmittel“, d = „mit Geschmacksverstärker“, e = „geschwärtzt“, f = „geschwefelt“, g = „geschwärtzt“, h = „mit Süßungsmittel(n)“, i = „bei Aspartam zusätzlich“, Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“, j = „mit Phosphat“, k = „coffeinhalzig“, l = „chinnhalzig“, m = „mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n)“, n = „glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen, (R)oggen, (H)afer, (K)orn, (D)inkel, (G)erste, (H)ybridstämme“, o = „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 = Schalenfische und Erzeugnisse daraus (M)anchi, (H)aselnüsse, (W)alnüsse, (K)eschunüsse, (P)ekannüsse, (M)acadamia- oder Quecunlandnüsse, 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 20. KW

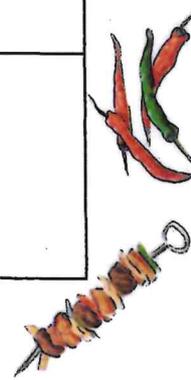


* = schweinefrei
= vegetarisch

	Gedeck 1	Gedeck 2	Vegetarisch
Montag 12. Mai	Kartoffelpuffer* mit Apfelsmus 1(W), 3(J), 6(BE)	Schweine-Rahmgulasch mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Sahne und Estragon, dazu Salzkartoffeln 1(W), 3(J), 7(I), 6(BE)	
Dienstag 13. Mai	Geschmitten Currywurst in Gewürzkechupsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat 7(I), 6(J), 2(S), 5(BE)		Sesam-Karotten-Knuspersticks* mit Sauce Bernaise, dazu Kartoffeln 1(W), 3(J), 7(I), 6(BE)
Mittwoch 14. Mai		Zartes Hähnchenbrustfilet* in Schnittlauchsauce mit Broccoli und Kartoffelpüree 1(W), 3(J), 7(I), 2(S), 5(BE)	Veganes Bami Goreng* indonesisches Gericht mit gebratenen Nudeln und Asia-Gemüse 1(W), 6(BE)
Donnerstag 15. Mai	Rinderhacksteak "Texas" vom Grill* mit BBQ-Sauce, dazu Langkornreis mit Kidneybohnen 1(W), 3(J), 10(S), 7(BE)		BIO-Vollkornrigatoni* mit sahniger Paprikasauce, Kirschtomaten und Frischkäse 1(W), 3(J), 7(BE)



Astrid-Lindgren-Schule



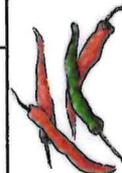
"Zeichenerklärung Zusatzstoffe und Hauptallergene: a = mit Farbstoff, b = mit Konservierungsstoff, c = mit Antioxidationsmittel, d = mit Farbstoff, e = geschwefelt, f = geschwächt, g = gewachst, h = mit Süßungsmitteln(n), i = bei Aspartam zusätzl. Hinweis: "enthält eine Phenylalaninquelle", j = mit Phosphat, k = koffeinhaltig, l = chininhaltig, z = mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmitteln(n)", 1 = glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus (W)weizen, (H)hafer, (K)gerste, (Hy)hybridstämme, 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)mandel, (H)haselnuss, (W)Walnuss, (K)kassia und Erzeugnisse daraus, 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. MäÙgebend für unsere Daten ist die Produktspezifikation des Herstellers."

Speisekarte 21. KW



* = schweinefrei = vegetarisch

	Gedeck 1	Gedeck 2	Vegetarisch
Montag 19. Mai	Frische Erbsensuppe * mit einem Geflügelwienlerle 98c/475BE		Spaghetti "Arrabiata" * fruchtige Tomatensauce mit Chili, Knoblauch, Zwiebeln und italienische Kräuter 10W/8.55E
Dienstag 20. Mai		"Köttbullar" * Rinderhackfleischbällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee 10W/11.37/455E	Vegetarischer Bauerntopf * mit Sojahaack, Knoblauch, Kartoffel, Möhre, Paprika, Zwiebel, Linsen, Tomatenmark 6.10/10.55E
Mittwoch 21. Mai	Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln 10W/3.7.12/ab/59/4.55E		Spätzle-Pilzpfanne * mit Champignons und Stockschwämmchen, herzhaft gewürzt, dazu Rahmsauce 10W/3.7.9/ab/5.55E
Veggie-Day Donnerstag 22. Mai	3 American Pancakes * mit amerikanischer Blaubeersauce (warm) 10W/3.7z/75E	Gemüsefrikadelle * mit heller Sauce, dazu Fingermöhren und Kartoffeln 10W/3.6/4.55E	



"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 Zusatz, Hinweis: enthält eine Phenylalaninquelle, j = mit Phosphat, k = koffeinhaltig, l = chininhaltig, z = mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n), * = glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen, (T)roggen, (H)aler, (K)orn, (D)inkel, (S)terle, (H)irse, (Hy)brdstämme), 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)aschnuss, (P)ekannuss, (P)istazie, (M)acadamia- oder Queenslandnüsse, 9=Sellere und Erzeugnisse daraus, 10=Senf und Erzeugnisse daraus, 11=Sojaseamen 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."

Astrid-Lindgren-Schule

