

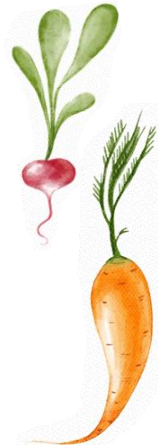
Speisekarte 19. KW



* = schweinefrei

= vegetarisch

	Gedeck 1	Gedeck 2	Vegetarisch
Montag 4. Mai	Eierpfannkuchen * mit Apfelmus 1(W)3/7/6,5 BE		"Vegetarische Käsespätzle" * Pfannengericht mit Zwiebeln dazu Käse-Sahnesauce 1(W,D)3/7/7,5 BE
Dienstag 5. Mai	"Rahm-Paprikaschnitzel" Paniertes Schweinsschnitzel mit Paprikasauce und Kartoffelstampf 1(W)3/7/4,5 BE	Nasi Goreng * Indonesisches Reisgericht mit Hähnchenbruststreifen, Gemüse, Kokos und Curry 1(W)6/10/3,5BE	
Mittwoch 6. Mai	Kassler-Möhren-Kartoffeleintopf mit Zwiebeln und Kartoffelwürfel b/c/2,5BE		Gemüsebratling * mit Rahmkartoffeln (mit Sahne und Petersilie), dazu Broccoli 1(W)3/7/9,5BE
Donnerstag 7. Mai		Kartoffelsuppe * mit einer Geflügelbockwurst 7,9b/c/d/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)jafer, (K)jamt, (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)aschnuss, (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 20. KW



* = schweinfrei

= vegetarisch

	Gedeck 1	Gedeck 2	Vegetarisch
Montag 11. Mai	"Chili con Carne" * mit Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen, dazu Reis 7BE		 Gemüseravioli * in Tomatensauce mit Mais und Erbsen 1(W)/3/7/9BE
Dienstag 12. Mai	"Berliner Currywurst" in Gewürzketchupsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat 7b/cj/z/3,5BE	 Eieromelette * mit Spinat und Salzkartoffeln 1(W)/3/73BE	
Mittwoch 13. Mai		Putengulasch * in Sauce, dazu Fingermöhren und Kartoffeln 1(W)a/3,5BE	 Frischer Spargel * dazu Holländische Sauce mit Frühlingszwiebeln und Butterkartoffeln 1(W)/3/7/3,5BE
Donnerstag 14. Mai	<h2>Christi Himmelfahrt</h2>		



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 zugesät. 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)aschnuss, (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."

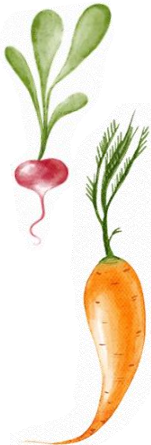
Speisekarte 21. KW



* = schweinfrei

= vegetarisch

	Gedeck 1	Gedeck 2	Vegetarisch
Montag 18. Mai		Hackbraten in Sauce mit Blumenkohl in Mehlschwitze und Kartoffeln <small>1(W)/37/10/a/4BE</small>	Veganes Bami Goreng * indonesisches Gericht mit gebratenen Nudeln und Asia-Gemüse <small>1(W)/6/4BE</small>
Dienstag 19. Mai	BIO-Spaghetti "Bolognese" * mit Rinderhackfleischsauce <small>1(W)/8,5BE</small>	Geflügelbratwurst * mit brauner Sauce, dazu Kohlrabi und Kartoffeln <small>1(W)/7/9/a/3,5BE</small>	
Mittwoch 20. Mai	Deftige Erbsensuppe mit einer Bockwurst <small>9/b/c/j/3BE</small>		"Gnocchi ai Quattro formaggi" * Kartoffelklößchen mit 4-Käsesauce <small>1(W)/3/7/8,5BE</small>
Donnerstag 21. Mai	"Köttbullar" * Rinderhackfleischbällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee <small>1(W,H)/3/6/7/a/4,5BE</small>		Vanille-Milchreis * mit kaltem Kirschkompott <small>1(W)/7/c/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)jafer, (K)jamat, (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)aschnuss, (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."

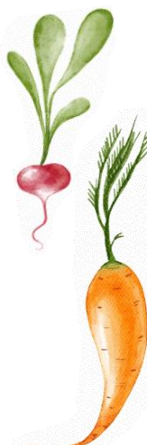
Speisekarte 22. KW



* = schweinfrei

= vegetarisch

	Gedeck 1	Gedeck 2	Vegetarisch
Montag 25. Mai	<h2>Pfingsten</h2>		
Dienstag 26. Mai	<h2>Brückentag</h2>		
Mittwoch 27. Mai	<p>Hähnchen "Cordon bleu" * mit BIO-Blumenkohl in Béchamel dazu Kartoffeln</p> <p><small>1(W)/3/7/10/4BE</small></p>		<p> Asiatische Bratnudelpfanne * mit Frühlingszwiebeln, Gemüse und Sojasauce</p> <p><small>1(W)/6/5BE</small></p>
Veggie-Day Donnerstag 28. Mai	<p> Vegetarische Lasagne "al Forno" * mit Sojahack- und Béchamelsauce</p> <p><small>1(W)/6/7/3/5BE</small></p>	<p></p>	<p> "Shakshuka" * mit Tomatenstücken, Feta, Paprika, Zwieb., Knob. & Kreuzkümmel, dazu ein Spiegelei und ein Kaiserbrötchen</p> <p><small>1(W)/3/7/3BE</small></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)oggen, (H)af, (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)aschnuss, (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."