Speisekarte 45. KW

* = schweinfrei = vegetarisch

Montag **2. November**	**Schwäbische Käsespätzle** Pfannengericht mit Käse, gegrillten Zwiebelwürfel und Speck 1(W),3,7/b/d/3BE	**Zartes Hähnchenfilet *** in Kräuter-Sauerrahmsauce, dazu Broccoli und Salzkartoffeln 1(W),3,7/3BE	
Dienstag **3. November**	**"Ostfriesischer Hüdel" *** Gegarter Hefekloß in Vanillesauce mit warmem Birnenkompott 1(W),3,7/a/b/8BE	**"Cordon bleu"** mit BIO-Blumenkohl in Béchamel, dazu Kartoffeln 1(W),3,7/b/d/4BE	
Mittwoch **4. November**	**"Omas Linseneintopf"** mit Kartoffelwürfel, Suppengrün, Zwiebel, Speck und Bockwurstscheiben 5/b/d/3BE		**Kartoffel-Gemüsegratin *** mit buntem Gemüse in Béchamel mit Käse überbacken 3,7/2,5BE
Donnerstag **5. November**	**Lasagne "al Forno"** mit Hackfleisch- und Béchamelsauce 1(W),3,7/4,5BE	**Rindergulasch *** in Sauce, dazu Erbsen und Kartoffeln 1(W/a/3,5BE	

Astrid-Lindgren-Schule

"Zei... ...d 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, (P\)istazie, (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 unsereDaten ist die Produktspezifikation des Herstellers."

Speisekarte 46. KW

* = schweinfrei = vegetarisch

Montag **9. November**	**Pikantes Wurstgulasch *** in Tomaten-Paprikasauce, dazu Makkaroni 1(W)a/o/07BE	**"Hausgemachte Kartoffelsuppe"** mit eingeschnittener Wurst 7,9/b/o/3BE	
Dienstag **10. November**	**Paniertes Schweineschnitzel** mit Rahmsauce, dazu Buttergemüse und Kartoffeln 1(W),3,7/w/5BE		**3 Kartoffeltaschen "Tomate-Mozzarella" *** mit mediteranem Gemüse in Joghurt-Tomatensauce 1(W),7/5BE
Mittwoch **11. November**	**Würzige Schweinefleischfrikadelle** mit dunkler Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W),3/a/z/4,5BE	**Pizza Salami *** mit Tomatensauce und Geflügelsalami 1(W),7/b/o/6BE	
Donnerstag **12. November**	**"Bergsteigers Kartoffelgratin" *** mit Rinderhackfleisch, Pilzen, Kartoffelscheiben und gratiniertem Käse 1(W),7,12/b/o/w/2BE	**Hähnchenschenkel *** mit Sauce, dazu Blumenkohl und Kartoffeln 1(W),3,7/a/3,5BE	

Astrid-Lindgren-Schule

"Zeich… …d 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 unsereDaten ist die Produktspezifikation des Herstellers."

Speisekarte 47. KW

* = schweinfrei = vegetarisch

Montag **16. November**		**Schweinegulasch "Hausfrauen Art"** mit Zwiebel, Speck und Tomatenmark, dazu Blumenkohl in Béchamel u. Kartoffeln 1(W),3,7(ab/c)3,5BE	**Spaghetti "Arrabiata" *** fruchtige Tomatensauce mit Chili, Knoblauch, Zwiebeln und ital. Kräuter 1(W)8,5BE
Dienstag **17. November**	**BIO-Spagetti "Bolognese" *** mit Rinderhackfleischsauce 1(W)8,5BE	**"Ammerländer Hühnersuppeneintopf" *** mit Gemüse und Muschelnudeln 1(W),3,7,9/2BE	
Mittwoch **18. November**	**Deftige Erbsensuppe** mit einer Bockwurst 9(b/c)3BE		**Kartoffelpuffer *** mit Apfelmus 1(W),3(c/d)8BE
Donnerstag **19. November**	**"Köttbullar" *** Rinderhackfleischbällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee 1(W,R),3,7(e/f)5BE		**"Gnocchi ai quattro formaggi" *** Kartoffelklößchen mit 4 Käsesauce 1(W),3,7/6BE

Astrid-Lindgren-Schule

"Zeic[illegible]id 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=Selterie 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 unsereDaten ist die Produktspezifikation des Herstellers."

Speisekarte 48. KW

* = schweinfrei = vegetarisch

Montag **23. November**		**Hackbraten** in Sauce mit Blumenkohl in Mehlschwitze und Kartoffeln 1(W),3,7,10/a/4BE	**Vegetarische Käsespätzle *** Pfannengericht mit Zwiebeln, dazu Käse-Sahnesauce 1(W),3,7/d/7,5BE
Dienstag **24. November**	**Schinken-Ei-Nudelgratin** dazu Käsesauce 1(W),3,7/b/c/j/8,5BE		**Sesam-Karotten-Knuspersticks *** mit Sauce Bernaie, dazu BIO-Erbsen und Kartoffeln 1(W),3,7,11/i,5BE
Mittwoch **25. November**	**Hack-Lauch-Pfanne *** mit Rindfleisch und Sahne, dazu Kartoffeln 1(W),3,7/5BE		**Kichererbsen-Patty *** mit Cornflakespanade, dazu Tomaten-Paprikagemüse und Reis 7,5BE
Donnerstag **26. November**	**Eierpfannkuchen *** mit Apfelmus 1(W),3,7/o/6,5BE		**Spaghetti Napoli *** mit Tomaten-Basilikumsauce 1(W)/6BE

Astrid-Lindgren-Schule

*Zoic… …d 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 unsereDaten ist die Produktspezifikation des Herstellers."

Speisekarte 49. KW






* = schweinfrei = vegetarisch

Montag **30. November**	**"Berliner Currywurst"** in Gewürzketchupsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat Hb/o/j/z/3,58E		**3 Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" *** dazu leichte Käsesauce und Buttergemüse 1(W),3,7H,58E






Astrid-Lindgren-Schule

"Zeich[illegible]nd 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 unsereDaten ist die Produktspezifikation des Herstellers."