

Speisekarte 36. KW



* = schweinfrei

= vegetarisch

	Gedeck 1	Gedeck 2	Vegetarisch
Montag 1. September	3 Eierpfannkuchen * mit Apfelmus 1(W)/3/7/c/6,5	Rinderhacksteak * mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffeln 1(W)/3/10/z/7BE	
Dienstag 2. September	Lasagne "al Forno" * mit Rinderhackfleisch- und Béchamelsauce 1(W)/3/7/4,5BE		Frühlingsrolle "Gourmet" * dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen und Reis 1(W)/3/6/z/9BE
Mittwoch 3. September	Paniertes Putenschnitzel * mit Rahmsauce, dazu gebutterte Möhren und Kartoffeln 1(W)/3/7/a/5BE	"Falscher Hase" Hackbraten mit Bratensauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln 1(W)/10/a/3,5BE	
Donnerstag 4. September	Hähnchenpfanne "Gyros Art" * mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki 3/7/10/4,5BE		3 Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter"* dazu leichte Käsesauce und Buttergemüse 1(W)/3/7/4,5BE

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 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 37. KW



	Gedeck 1	Gedeck 2	Vegetarisch
Montag 8. September	"Berliner Currywurst" in Gewürzketchupsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat 1(W)7/b/c/j/z/3,5BE		 Kohlrabi-Pastinaken-Bratling * mit Rahmsauce, dazu Rüben-Kartoffelstampf 1(W)3/7/a/4BE
Dienstag 9. September	"Pikante Bauernpfanne" * mit Rinderhackfleisch, Möhrenwürfel, Porree, sauer Sahne, Champignons, dazu Kartoffeln 1(W)3/7/3BE		 Spaghetti Napoli * mit Tomaten-Basilikumsauce 1(W)9BE
Mittwoch 10. September	Pikantes Wurstgulasch in Tomaten-Paprikasauce, dazu Makkaroni 1(W)9/b/c/7BE	Geflügelfikadelle * mit Bratensauce, dazu Rahmkohlrabi und Kartoffeln 1(W)3/7/a/4,5BE	
Donnerstag 11. September		Hähnchenschenkel * mit Sauce, dazu Blumenkohl und Kartoffeln 1(W)3/7/a/3,5BE	 Kokos-Zucchini-Curry * mit grünen und gelben Zucchinischeiben, Kokosmilch und Curry, dazu BIO-Reis 1(W)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, (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 38. KW



* = schweinfrei

= vegetarisch

	Gedeck 1	Gedeck 2	Vegetarisch
Montag 15. September	"Landhauspfanne" * Herzhafte Spätzlepfanne mit Geflügelhackbällchen, Paprika und grünen Bohnen 1(W)/3/7/9/7,5BE	Schnitzel "Balkan Art" in pikanter Sauce mit Paprikastreifen, dazu Langkornreis 1(W)/2/8BE	
Dienstag 16. September	BIO-Spaghetti "Bolognese" mit Hackfleischsauce 1(W)/8,5BE	Geflügelbratwurst * mit brauner Sauce, dazu Broccoli und Kartoffeln 1(W)/7/9/a/3,5BE	
Mittwoch 17. September	Hähnchen "Cordon bleu" * mit Rahmsauce, dazu Blumenkohl und Kartoffelpüree 1(W)/3/7/a/b/4BE		Veg. Ravioli * dazu cremige Gemüsesauce mit Zucchini, Zwiebel, Sauerrahm, Kräuter und Crème fraiche 1(W)/3/7/7,5BE
Donnerstag 18. September	"Chili con Carne" * mit Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen, dazu Reis 7BE		Milchreis * mit Zimt und Zucker 7/6,5BE

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)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 39. KW



* = schweinfrei

= vegetarisch

	Gedeck 1	Gedeck 2	Vegetarisch
Montag 22. September	"Omas Erbsensuppe" mit Speckwürfel, Zwiebeln und einer Bockwurst 9/b/c/j/3BE		Hörnlinudeln "Tomate-Mozzarella" * mit Kirschtomaten und Basilikum 1(W)/7,5BE
Dienstag 23. September	Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln 1(W)/3/7/12/a/b/c/e/4,5BE		Patros-Pfanne * mit Fetakäse, Paprika, Zucchini, Auberginen und frittierte Kartoffelwürfel 7/3,5BE
Mittwoch 24. September	"Köttbullar" * Rinderhackfleischbällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee 1(W/H)/3/7/a/5BE		Gemüsemedaillon * mit Rahmkohlrabi und Kartoffeln 1(W)/3/7/9/5BE
Donnerstag 25. September Veggie-Day	"Ostfriesischer Hüdel" Gegarter Hefekloß in Vanillesauce mit warmem Birnenkompott 1(W)/3/7/a/z/8BE	Veg. Möhren-Erbseneintopf * mit Kartoffelwürfel und Kokosmilch 7/2BE	

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)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 40. KW



* = schweinfrei

= vegetarisch

	Gedeck 1	Gedeck 2	Vegetarisch
Montag 29. September	Spaghetti "Carbonara" mit Schinken-Sahnesauce 1(W)/3/7/b/c/76BE	"Berner Pfanne" * Hähnchengeschnetzeltes in Käse-Paprikasauce, dazu Kartoffelrösti 1(W)/3/7/4BE	
Dienstag 30. September		Rindergeschnetzeltes * dazu Blumenkohl und Kartoffeln 1(W)/a/c/3,5BE	Rigatoni "con Spinaci" * Sauce mit Blattspinat, Gorgonzola, Frühlingszwiebeln und Knoblauch 1(W)/3/7/8BE
Mittwoch 1. Oktober			
Donnerstag 2. Oktober			

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."