

Schule beim Pachthof

Speiseplan KW 45

03.11. - 07.11.2025

	Komponente	Allergene / Zusatzstoffe	Komponente	Allergene/ Zusatzstoffe
Mo	Gemüsefrikadelle Petersiliensoße Reis	G, E So, Se	Milchreis (BIO) Apfelmus (BIO)	M
	Möhrengemüse		Obst	
	Obst			
Di	Gemüsecremesuppe	So, Se	Gemüse-Knusperbagel	G, Se
	Brot	G	Joghurtdip 💇	M
	Knabbergemüse		Backkartoffeln (BIO)	
			gemischter Salat	
	Obst			
			Obst	
Mi	Chili con Carne (Rind 😬)		Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf	M, E
	mit Mais und Paprika			
	Reis		Reiswaffel (B)	
	Reiswaffel (BIO)			
Do	Tortellini	G, M		
	Kräuter-Käse-Sauce	M, Se, So		
	Käse	M		
	Obst			
Fr	Kabeljau in Maispanade	F	Rote Bete Puffer	G
	Salzkartoffeln (BIO)		Salzkartoffeln (BIO)	
	Zitronensauce	So, Se	Zitronensauce	So, Se
	gemischter Salat _		gemischter Salat _	
	American Dressing	M, E	American Dressing (190	M, E
	Beerenjoghurt	М	Beerenjoghurt	M

Täglich Knabbergemüse oder Salat

Änderungen vorbehalten

G: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) K: Krebstiere E: Eier F: Fisch Er: Erdnüsse So: Soja M: Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) Sc: Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) Se: Sellerie Sf: Senf Sa: Sesamsamen S: Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l L: Lupinen W: Weichtiere, Wir verwenden keine Lebensmittel mit deklarationspflichtigen Zusatzstoffen