



KW 50 : 07.12.-11.12.2020

Gesamtschule Dellbrück

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Vegetarischer Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Suppengemüse 1, 9 dazu Vollkorntoast 1, 11	Bio-Polenta-Käseschnitte* 1, 3, 7 dazu Kartoffelpüree 7 und Spinat in Rahm 1, 7	Vegetarische Lasagne mit Käse überbacken 1, 7, 9 dazu Möhren-Mais-Salat in Joghurt-Dressing 1, 3, 7	Milchreis 7 mit Apfelmus dazu Zimt & Zucker	PIZZA-TAG 1,7 mit Salat 1, 3, 7, 10
Menü 2 	Vegetarischer Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln, Suppengemüse und einer Geflügelwurst 1, 9 dazu Vollkorntoast 1, 11		Rindfleisch-Lasagne mit Käse überbacken 1, 7, 9 dazu Möhren-Mais-Salat in Joghurt-Dressing 1, 3, 7	Vollkorn-Pasta 1 mit Ratatouille-Gemüse aus Tomaten, Auberginen, Zucchini, Paprika und Zwiebeln 1	

So können Sie bestellen: Rufen Sie uns an oder faxen Sie uns Ihre Wochenbestellung unter Angabe der Menü-Nummer. Im Falle einer Feiertagswoche teilen wir Ihnen den Bestellschluss frühzeitig mit.
 Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. Zutaten, die zu den häufigsten Auslösern von Lebensmittelallergien gehören (Kennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011) enthält: 1a Gluten° (1 Weizen°, 1b Roggen°, 1c Gerste°, 1d Dinkel°, 1e Hafer°, 1f Kamut°), 2 Krebstiere°, 3 Ei°, 4 Fisch°, 5 Erdnüsse°, 6 Soja°, 7 Milch einschließlich Laktose°, 8 Schalenfrüchte° (8a Mandeln, 8b Haselnuss, 8c Walnuss, 8d Cashewnuss, 8e Pekannuss, 8f Paranuss, 8g Pistazien, 8h Macadamia, 8i Queenslandnuss), 9 Sellerie°, 10 Senf°, 11 Sesam°, 12 Sulfite°, 13 Lupinen°, 14 Weichtiere°
 °und daraus gewonnene Erzeugnisse Kann betriebsbedingt Spuren von 1-14 enthalten. * BIO Produkt Lebensmittelrechtliche Kennzeichnung: a „mit Farbstoff“, b „mit Konservierungsstoff“, c „mit Nitritpökelsalz“, d „mit Geschmacksverstärker“, e „geschwefelt“, f „geschwärzt“, g „gewachst“, h „mit Phosphat“, i „mit Süßungsmittel(n)“

= vegetarisch
 = mit Geflügelfleisch
 = mit Rindfleisch
 = mit Fisch
 = vegan