



### 39 Kalenderwoche

Montag 21.09	Hähnchenbrustfilet mit Bio-Gemüse-Couscous (Sellerie, Paprika, Karotten) dazu Kräuterquark <sup>3</sup>
Dienstag 22.09	Mit Parmesancrumble überbackenes Seelachsfilet, auf Tomatensugo <sup>2</sup> , dazu Bio-Salzkartoffeln
Mittwoch 23.09	Kalbsgulasch mit Bio-Spirelli, dazu Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing <sup>3</sup> ,
Donnerstag 24.09	Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) Kaiserschmarrn mit Vanillesauce dazu Zimt und Zucker
Freitag 25.09	Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Bambussprossen, dazu Bio-Basmatireis <sup>1,2,3,8</sup>

Mittagessen: 4,00 Euro  
(Tagesaktuelle Änderungen vorbehalten)

Auszug: 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt

Kleine Ziffern hinter dem Zutaten verweisen auf Deklarationen von Zusatzstoffen und Allergenen.  
Siehe Aushang in der Schulcafeteria

Bei der Speiseproduktion werden Allergene geprüft und genannt, die als Zutaten in den Rezepturen enthalten sind.  
Trotz hygienischer und sorgfältiger Verarbeitung kann eine Verschleppung von Spuren an Allergenen nicht ausgeschlossen werden.

**Wir wünschen guten Appetit!**