



Mitgestaltet von den Kindern der 5. Klasse
 Emely Petry, Jonas Zukowfki, Angelina Piazza, Finn Waßermann, Maja Lesch, Lea Hünighausen

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
23.10.17 bis 27.10.17	Mie-Nudeln (a,c) mit Chinagemüse (Weißkohl, Bambussprossen, Black Fungus, Porree, Paprika, Karotten, Zwiebel, Mungobohnen, Kaiserschoten) Vanillequark (g,6,7)	Döner (Putenfleisch, 1,6) Pitatasche (a,6) Tzatziki (g,7) Möhrenkrautsalat (i,j,2,6) Vollkornreis Stückobst der Saison	„Hoorische“ (a,3,L) Rahmsoße (g,7) Brotcroutons (a) Sauerkraut Banane	Backfisch (a,j,6) (MSC Seelachsfilet) Bechamelkartoffeln (g,i,7) Gurkensalat mit Dill-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Schokopudding (e,g,6,7)	Rindfleischsuppe mit Markklößchen (a,c) und Suppennudeln (a,c), Möhren, Lauch u. Sellerie Roggenmischbrot (a) Stückobst der Saison
Vegetarische Alternative	siehe oben	Sojageschnetzeltes (f,g,i,7) Möhrenweißkrautsalat (i,j,2,6) Vollkornreis Stückobst der Saison	siehe oben	Eier in Senfsoße (c,i,j) Bechamelkartoffeln (g,i,7) Gurkensalat mit Dill-Joghurt-Dressing (g,j,2,6,7) Schokopudding (e,g,6,7)	Gemüsesuppe mit Möhren, Lauch, Sellerie u. Suppennudeln (a,c) Grießklößchen (a,i) Roggenmischbrot (a) Stückobst der Saison
30.10.17 bis 03.11.17	Pädagogischer Tag	Feiertag Reformationstag	Feiertag Allerheiligen	Maultaschen (schwäbische Spezialität: Nudelteig mit Schweinefleischfüllung, a,c,i,g,6,7) in Tomatencreme (g,i,6,7) Blattsalat mit Kräuter- Joghurtdressing (g,j,2,6,7) Stückobst der Saison	Kürbiscremesuppe (g,i,7) mit Lyonerscheiben (Schweinefleisch und Rindfleisch, 1,3,5,6, alternativ Rindswurst, i,j,3,4,5,6) Vollkorn-Sovitalbrot (a,f,k) Hefekranzkuchen (a,c,g,f,6,7)
Vegetarische Alternative				Gemüsemaultaschen (schwäbische Spezialität: Nudelteig mit gemischtem Gemüse, a,c,g,i,7) in Tomatencreme (g,i,6,7) Blattsalat mit Kräuter- Joghurtdressing (g,j,2,6,7) Stückobst der Saison	Kürbiscremesuppe (g,i,7) Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung (g,1,6,7) Vollkorn-Sovitalbrot (a,f,k) Hefekranzkuchen (a,c,g,f,6,7)

Zusatzstoffliste:

1= mit Konservierungsstoffen, 2= mit Farbstoffen, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker,

5= mit Phosphat, 6= Zuckerarten u. Süßungsmittel, 7= mit Milcheiweiß, 8= mit kakaohaltiger Fettglasur

Allergene: a=Gluten, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fische, e=Erdnüsse(Nüsse), f=Soja, g=Laktose, h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, L=Schwefeldioxid u. Sulphite, m=Weichtiere, n=Lupine
 Technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können nicht vollständig ausgeschlossen werden.