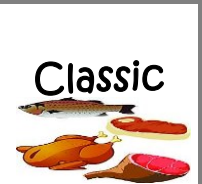



# Menüplan IGS Salzgitter

KW34	Montag 20. August 2018	Dienstag 21. August 2018	Mittwoch 22. August 2018	Donnerstag 23. August 2018	Freitag 24. August 2018
 <b>Classic</b>	Hähnchenschnitzel natur, mit Möhrengemüse, dazu Kartoffelpüree <sup>26</sup> (G)	Gedünstetes Hokifilet mit Dillsaucesauce <sup>26</sup> Erbsen und Salzkartoffeln (F)	Cheeseburger <sup>1,2,20(W),26,29,30</sup> mit Kartoffel Wedges (R)	Gyrosteller mit Putenfleisch Tzatziki <sup>26</sup> , Krautsalat <sup>2,3,9</sup> und Tomatenreis (G)	Paniertes Schweineschnitzel <sup>20(W),23</sup> mit Rahmkohlrabi <sup>26</sup> und Kartoffelkroketten (S)
 <b>Pasta</b>	Tortellini mit Ricotta- Spinatfüllung <sup>20(W),23,26</sup> dazu Rahmbroccoli <sup>26</sup> (V)	Maccaroni Pomodore <sup>20(W),23</sup> mit Tomatensauce <sup>28</sup> und geriebenem Käse <sup>1,26</sup> (V)	Hähnchen- geschnetzeltes <sup>20(W)</sup> mit Zucchini und Paprika auf Röhrennudeln <sup>20(W)</sup> (G)	Spiralnudeln <sup>20(W)</sup> mit Champignon- Frischkäse Sauce <sup>26</sup> und geriebenem Gouda <sup>26</sup> (V)	Gemüselasagne <sup>20(W),23</sup> mit buntem Gartengemüse im Ofen mit Bechamel <sup>26</sup> und Käse <sup>26</sup> gebacken (V)
 <b>Veggie</b>	Vegetarischer Erbseneintopf <sup>28</sup> mit Kartoffelwürfeln (V)	Pizza Margherita <sup>20(W),26</sup> (V)	Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>26</sup> und Löwensalat <sup>26</sup> (V)	Sächsische süße Quarkkeulchen <sup>20,26</sup> mit Omas Beerenkompott und Vanillesauce <sup>1,26</sup> (V)	
<b>Nachtisch</b>	Mandarinenquark <sup>26</sup>	Schokopudding <sup>20(W),26</sup>	Fruchtjoghurt <sup>26</sup>	Frisches Obst	

## Kennzeichnung Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Phosphat  
9) mit Süßungsmittel 10) enthält eine Phenylalaninquelle 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12) genetisch verändert

## Kennzeichnung Allergene:

20) enthält Gluten 21) enthält Fisch und Fischerzeugnisse 22) enthält Krusten und Schalentiere 23) enthält Eier und Eierzeugnisse 24) enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse  
25) enthält Soja und Sojaerzeugnisse 26) enthält Milch und Milcherzeugnisse 27) enthält Schalenfrüchte 28) enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse 29) enthält Senf und Senfzeugnisse  
30) enthält Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse 31) enthält Schwefeldioxid und Sulfite 32) enthält Lupine 33) enthält Weichtiere, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Bei der Zubereitung der Speisen verwenden wir Allergie / Lebensmittelunverträglichkeit auslösende Stoffe als Zutaten, diese sind im Speiseplan gekennzeichnet.

Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir jedoch nicht ausschließen, dass technisch unvermeidbare Einträge von Allergie / Lebensmittelunverträglichkeit auslösenden Stoffen und ggf. weitere mögliche Einträge auch in andere Gerichte gelangen. Weitere Auskünfte dazu erteilt Ihnen gerne unser Küchenpersonal.

## Lebensmittelbezeichnung:

(S) Schweinefleisch; (R) Rindfleisch; (G) Geflügel; (F) Fisch; (L) Lamm; (V) Vegetarisch

Änderungen Vorbehalten!