




# Menüplan IGS Salzgitter

KW36	Montag 3. September 2018	Dienstag 4. September 2018	Mittwoch 5. September 2018	Donnerstag 6. September 2018	Freitag 7. September 2018
 Classic	Gebackener Leberkäse aus Putenfleisch <sup>2,3,8</sup> mit Blumenkohl und Kartoffelpüree <sup>26</sup> (G)	Pizza Salami <sup>2,3,20(W),26,29</sup> (S)	Cheeseburger <sup>1,2,20(W),26,29,30</sup> mit Kartoffel Wedges (R)	Gebratenes Barschfilet mit Petersiliensauce <sup>26</sup> und Risi Bisi (F)	Hähnchen Cordon Bleu <sup>2,20(W),26</sup> mit Rahmerbsen <sup>26</sup> und Salzkartoffeln (G)
 Pasta	Spaghetti <sup>20(W)</sup> mit Basilikumrahm <sup>26</sup> Tomaten, Ruccola und Parmesan <sup>26</sup> (V)	Hähnchengeschnetzeltes mit Möhrchen und Spiralnudeln <sup>20(W)</sup> (G)	Hackbällchen <sup>20(W),23,29</sup> vom Schwein in Tomatensauce mit Röhrennudeln <sup>20(W)</sup> (S)	Maccaroni Pomodore <sup>20(W),23</sup> mit Tomatensauce und geriebenem Käse <sup>1,26</sup> (V)	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung <sup>20(W),23,26</sup> auf Ratatouillegemüse (V)
 Veggie	Kartoffelrahm Eintopf <sup>26</sup> mit buntem Wurzelgemüse <sup>28</sup> (V)	Gratin <sup>26</sup> mit Blumenkohl, Brokkoli und Möhrchen in Käse- Bechamél, dazu Butterkartoffeln (V)	Warmer Grießbrei <sup>26</sup> mit Käpt'n Blaubär-Kompott (V)	Vegetarisch gefüllte Enchilada <sup>20(W)</sup> mit Tomatensauce und Käse <sup>26</sup> überbacken (V)	
Nachtisch	Schokokuss <sup>20(W),23,26</sup>	Fruchtjoghurt <sup>26</sup>	Vanillequark <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!