
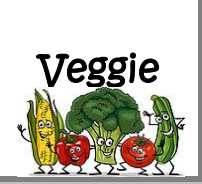


# Menüplan IGS Salzgitter

KW37	Montag 10. September 2018	Dienstag 11. September 2018	Mittwoch 12. September 2018	Donnerstag 13. September 2018	Freitag 14. September 2018
 <b>Classic</b>	Schlemmerfilet <sup>20(W),21</sup> mit Dillrahmsauce <sup>26</sup> Tomatensalat und Kartoffelpüree <sup>26</sup> (F)	Hähnchenkeule mit Maisgemüse <sup>26</sup> und Kartoffelpüree <sup>26</sup> (G)	Bratwurst <sup>3,29</sup> mit Rahmkohlrabi <sup>26</sup> und Petersilienkartoffeln (S)	Gyrosteller mit Putenfleisch und Krautsalat, Tzatziki <sup>26</sup> dazu Fladenbrot <sup>20(W)</sup> (G)	Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffelkloß (R)
 <b>Pasta</b>	Schupfnudelpfanne <sup>20,23</sup> mit Brokkoli, Ei und Goudakäse <sup>26</sup> (V)	Maccaroni <sup>20(W),23</sup> mit Käserahmsauce <sup>1,26,29</sup> Röstzwiebeln <sup>20(W)</sup> und geriebenem Gouda <sup>26</sup> (V)	Gegrillte Hähnchenbrust mit Paprikarahm <sup>26</sup> und Röhrennudeln <sup>20(W)</sup> (G)	Vegetarische Maultaschen <sup>2,3,20(W),23,26</sup> in Kräutersud mit Gemüsestreifen (V)	Spaghetti <sup>20(W)</sup> in Schinken <sup>2,3,8</sup> Sahnesauce <sup>26</sup> mit Parmesan <sup>26</sup> (S)
 <b>Veggie</b>	Eierpfannkuchen <sup>20(W),23,26</sup> mit Apfelkompott <sup>3</sup> und Vanillesauce <sup>1,26</sup> (V)	Rührei <sup>23</sup> mit Rahmspinat <sup>26</sup> und kleinen Kartoffeln (V)	Vegetarisch gefüllte halbe Paprikaschote <sup>20(W),23</sup> mit Tomatensauce und Langkornreis (V)	Gemüse-Reispfanne mit Kräutersauce <sup>26</sup> (V)	
<b>Nachtisch</b>	Frisches Obst	Pfirsich-Quarkspeise <sup>26</sup>	Schokopudding <sup>20(W),26</sup>	Fruchtjoghurt <sup>26</sup>	

## 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!