


# Menüplan IGS Salzgitter

KW39	Montag 24. September 2018	Dienstag 25. September 2018	Mittwoch 26. September 2018	Donnerstag 27. September 2018	Freitag 28. September 2018
 <b>Classic</b>	Rindergeschnetzeltes mit Paprikawürfel und Hörnchennudeln <sup>20(W),23</sup> <b>(R)</b>	Pizza Schinken <sup>2,3,20(W),26</sup> <b>(S)</b>	Bratcurrywursttopf <sup>3,29</sup> in Ketchupsauce <sup>9</sup> mit Kartoffel Wedges <b>(S)</b>	Gebratenes Hokifilet <sup>20(W),21,26,29</sup> mit Rahmerbsen <sup>26</sup> und Butterkartoffeln <b>(F)</b>	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügel-Rahmsauce <sup>26</sup> Erbsen-Möhrengemüse, dazu Kartoffelpüree <sup>26</sup> <b>(G)</b>
 <b>Pasta</b>	Vegetarischer Linseneintopf <sup>28</sup> mit Kartoffelwürfel <b>(V)</b>	Lasagne <sup>20(W),23,26,28</sup> mit Hackfleisch vom Rind dazu Tomatensauce <b>(R)</b>	Hähnchengulasch in Gemüsesauce mit Penne Rigatoni <sup>20(W),23</sup> <b>(G)</b>	Nudelauf <sup>20(W), 23,26</sup> mit Kasselerwürfel <sup>1</sup> , kleinen Tomaten und Petersiliensauce <sup>26</sup> <b>(S)</b>	Käse-Makkaroni <sup>20(W),26</sup> mit Käsesauce im Ofen gebacken, dazu Blattsalat <b>(V)</b>
 <b>Veggie</b>	Schokoladensuppe <sup>26</sup> mit Zwieback-Crumble <sup>20(W),26</sup> <b>(V)</b>	Fruchtig mildes Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Langkornreis <b>(V)</b>	Vegetarisches Chili <sup>25,29</sup> mit Ciabattabrot <sup>20(W)</sup> <b>(V)</b>	Rösti-Ecken mit Schnittlauchquark <sup>26</sup> und Salatbeilage <b>(V)</b>	
<b>Nachtisch</b>	Frisches Obst	Apfelmus <sup>9</sup> mit Vanillesauce	Fruchtjoghurt <sup>26</sup>	Straciatellaquark <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 Senferzeugnisse 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!