





## Speiseplan vom 28.05. – 01.06.2018

### Wilhelm-Kraft-Schule Sprockhövel

	<b>Menü A</b>		<b>Menü B</b>	
Montag	Buttermöhren <sup>2</sup>  Hähnchenschnitzel <sup>G1</sup> (paniert) mit fruchtiger Currysoße <sup>G1,M</sup> mit (Pfirsich und Banane) Nudeln <sup>G1</sup>		Salatauswahl mit Dressing <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Bulgur-Gemüse-Pfanne <sup>G1</sup> (mit Zucchini, Möhren und Zwiebeln) mit Tomatensoße <sup>G1</sup>	
	Frischobst <sup>3</sup>		Frischobst <sup>3</sup>	
Mittwoch	Salatauswahl mit Dressing <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Schweinebraten <sup>B,G1,Sn</sup> mit Soße <sup>B,G1,Sn</sup> Bratkartoffeln		Salatauswahl mit Dressing <sup>2,B,E,G1,M,Sn</sup>  Bami Goreng <sup>E,G1,M,Sj</sup> (Nudeln <sup>G1</sup> mit Bambussprossen, Bohnenkeimlingen, Pilze, Möhren, Porree, Paprika und Ei)	
	Frischobst <sup>3</sup>		Frischobst <sup>3</sup>	
Donnerstag	<b>Fronleichnam</b>			
Freitag	<b>Studientag</b>			

vollw = vollwertig, 2= Farbstoffe, 3= Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7= Phosphat,  
B= Süßungsmittel, E = Erdnuss, Ei = Ei, F = Fisch (nahezu grätenfrei), G = Glutenhaltiges Getreide, G1= Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Grünkern,  
G5 = Hafer, G6 = Dinkel, K = Krebstiere, M = Milch/ Laktose, N = Schalenfrüchte, N1 = Mandeln, N2 = Haselnüsse, N3 = Walnüsse, N4 = Cashewnüsse,  
S = Sellerie, Se = Sesam, Sj = Soja, Sn = Senf, Sw= geschwefelt, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd

**Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.**



DGE-zertifizierte  
Menülinie

Wir wünschen Ihnen  
„Guten Appetit“



Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-012

Änderungen vorbehalten