



Gültig vom 02.01 bis 06.01.23

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
DGE-Speiseplan Ernst-Reuter-Schule		Vollkornspaghetti*a,a1 (Napoli) mit Reibekäse*g	Kürbiscremesuppe*g mit Kleiner-Dampfnudel*a,a1,g,c	Gnocchi Gemüsepfanne*a,a1 mit Tomatensoße	
Dessert		Schokoladenpudding*g	Gurkensticks	Obst	

Gültig von 09.01 bis 13.01.23

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
DGE-Speiseplan Ernst-Reuter-Schule	Kartoffel- Frischkäsetaschen*g mit Kräuterquark*g und Karottensalat	Blumenkohl-Käse- Medaillon*a,a1 mit Kartoffelpüree*g Kräuter-Tomatensoße	Gebratene Schupfnudeln*a,a1,c mit Gemüse und Rahmsauce*g	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Erbsengemüse*g und Rösti- Ecke	
Dessert	Obst	Vanillequark	Obst	Obst	

Gültig von 16.01 bis 20.01.23

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
DGE-Speiseplan Ernst-Reuter-Schule	Tortellini mit Ricotta- Spinat-Füllung *g,a,a1 und Tomatensoße	Geflügel Currywurst *G* mit Kartoffelecken und Gurkensalat	Rührei mit Dampfkartoffeln und Rahmspinat*g	Buchstabensuppe mit Gemüse und Putenwiener dazu Brötchen*a,a1	
Dessert	Obst	Mini-Kuchen*a,a1	Apfel-Quark*g	Obst	



Gültig von 23.01 bis 27.01.23

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
DGE-Speiseplan Ernst-Reuter-Schule	Vollkorn-Makkaroni*a,a1 mit Gemüse (Paprika-Zucchini-Mais) und Tomatensoße	Putengulasch mit Möhren, Lauch, Erbsen und Kartoffelknödel	Vollkornfischstäbchen*a,a1d,c mit Risoleekartoffeln und Remouladensoße*g	Gemüsemaultaschen*a,a1,c,g mit Tomatensoße und Blattsalat	
Dessert	Obst	Grießbrei*g	Eis	Obst	

Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe: 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

Allergen Legende: a- Gluten haltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a<sup>1</sup>- Weizen, a<sup>2</sup>- Roggen, a<sup>3</sup>-Gersten, a<sup>4</sup>- Hafer, b-Krebstiere und Erzeugnisse, c- Gerichte mit Ei, d- Fischerzeugnisse, e- Erdnüsse und Erzeugnisse, f- Sojabohnen und Erzeugnisse, g- Gerichte mit Molkereiprodukte, h- Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, h<sup>1</sup>- Mandeln, h<sup>2</sup>- Haselnüsse, h<sup>3</sup>- Walnüsse, h<sup>4</sup>- Kaschunüsse, h<sup>5</sup>- Pecanüsse, h<sup>6</sup>- Paranüss, h<sup>7</sup>- Pistazien, h<sup>8</sup>-Macadamianüsse, h<sup>9</sup>- Queenslandnüsse, i- Sellerie und Erzeugnisse, j- Senferzeugnisse, k- Sesam und Erzeugnisse, l-Schwefeldioxid und Sulfide in Konzentration von mehr wie 10 mg/KG oder 10 mg/L als gesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, m- Lupinen und Erzeugnisse, n- Weichtiere und Erzeugnisse. Geringfügige Spuren eines Allergens können nicht ausgeschlossen werden.\*R\*- Rindfleisch, \*S\* Schweinefleisch, \*G\* Geflügelfleisch      KW 1-4