

Unsere Speisekarte in der Woche vom **04.03.2024 bis 08.03.2024**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Menü 1 |  | Menü vegetarisch |
| Montag | **Möhreneintopf** mit Hühnerfleisch 9 und Karotten |  | siehe Menü 1 |
| Dienstag | **Geflügelfleischbällchen** in leichter Rahmsoße 1,3 mit Spätzle 1.1 und Salat 7, 10,c |  | **Broccoli- Nuss- Ecke** 1,3,6,8 mit Currysoße 1,3,6,7 Gemüserisotto 1 |
| Mittwoch | **Gemüseschnitzel** 1,3 Sahnesoße 1,7,9 Kartoffelpüree 7 Salat 7,10,c |    | Siehe Menü 1  |
| Donnerstag | **Gebackener** **Panierter Feta 1.1,3,7,a,d** auf Rataouillegemüse 1.1,9,a,c Butterreis 7 |  | Siehe Menü 1 |
| Freitag | **Backfisch** 1,3,4,7 mit Petersilienkartoffel mit Salat |  | **Backfisch** 1,3,4,7 mit Petersilienkartoffel mit Salat |

Wir reichen jeden Tag frisches Obst der Saison, Wasser- oder Tee.

**Das Team der Rotebergschule wünscht guten Appetit!**

Änderungen vorbehalten.

Allergenkennzeichnungspflicht enthält: 1 Glutenhaltiges Getreide, 1.1 Gluten-Weizen, 1.2 Gluten-Roggen, 2. Krebstiere, 3 Eier, 4 Fische, 5 Erdnüsse, 6 Soja, 7 Milch, 8 Schalenfrüchte, 8.1 Haselnüsse 8.2 Mandeln, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesamsamen, 12 Schwefeldioxid, 13 Lupinen, 14 Weichtiere, - Angaben ohne Gewähr, Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden, Kennzeichnungspflicht Zusatzstoffe a) mit Farbstoff, b) mit Konservierungsstoff, c) mit Süßungsmittel, d) mit Geschmacksverstärker, e) mit Antioxidationsmitteln, f) geschwefelt g) geschwärzt, H) mit Phosphat, i) gewachst.