

# Speiseplan OGS St. Rochus - KW 44 - 28.10. bis 01.11.2024

	Hauptgericht	Vegetarisch	Beilage oder Dessert
<b>Montag</b>	Gratinierte Käsespätzle (10, 13, 15, Wz, Z) mit Röstzwiebeln(15, Wz) dazu Eisbergsalat mit Möhre, Mais und Honig-Senf-Dressing (3, 10, 13, 16)		Fruchtjoghurt im Becher (3, 13)
<b>Dienstag</b>	Hähnchengeschnetzeltes in gelber Currysoße (13, 14, 16) mit Vollkornreis	Vegetarisches Geschnetzeltes in gelber Currysoße (10, 13, 14, 15, 16, Wz, Hf) mit Vollkornreis	Chinakohlsalat mit Radieschen, Gurke und Curry-Dressing (10, 13, 14, 15, 16, Ge)
<b>Mittwoch</b>	Pizza Margherita (13, 15, Wz)		Bananen
<b>Donnerstag</b>	Reinekuchen (10, 15, Wz) mit Apfelmus (3)		Obst der Saison
<b>Freitag</b>	<b>Allerheiligen</b> (gesetzlicher Feiertag)		

1 Konservierungsstoffe	6 Rind	11 Sesam	16 Senf	21 Weichtiere (Schnecken etc.)	HF Hafer	WZ Weizen
2 Antioxidationsmittel	7 Kalb	12 Soja	17 Fische	22 Schwefeldioxid & Sulfat	HS Haselnuss	
3 Zuckerart oder Süßungsmittel	8 Beta Carotin Farbstoff	13 Milch	18 Erdnüsse	23 Lupinen	MA Mandel	
4 Geflügel	9 Phosphat	14 Sellerie	19 Krebstiere (Krustentiere)	DK Dinkel	RO Roggen	
5 Schwein	10 Eier	15 Glutenhaltige Getreide	20 Schalen-früchte	GE Gerste	WA Walnuss	