

KW 19

Vorspeise/Dessert

Menü 1

Menü 2

Menü 3

	Vorspeise/Dessert	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Kräutercremesuppe ① 8,c,m Vanillepudding ① 8,c	Salzkartoffeln mit buntem Ofengemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine) dazu Joghurtdip ① 8,c,h,k,m	Gebratener Parboiledreis mit Ei und Asia-Gemüse (Karotten, Paprika, Erbsen) ① h,k,m	
Dienstag	Gebrannte Grießsuppe ① a1,m Beerenjoghurt ① 8,c	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu Blattsalat mit Essig und Öl ① 8,a1,c,k,m	Fusilli Tricolore mit Ratatouillegemüse (Paprika, Aubergine, Zucchini) ① 8,a1,c,h,k,m	
Mittwoch	Karottencremesuppe ① 8,c,m Melonenquark ① 8,c	Borrito mit Rinderhack und Tomatencouscous ① 8,c,m,R	Borrito (Vegetarisch) und Tomatencouscous ① 8,c,m	
Donnerstag	Paprikacremesuppe ① 8,c,m Birne ①	Lachs in fruchtiger Currysoße, dazu Parboiledreis und Paprika- Mais- Salat ① 8,a1,b,c,h,m	Apfelstrudel mit Vanillesoße ① 8,a1,c	
Freitag	Backerbsensuppe ① a1,k,m Fruchtquark Tropical ① 8,c	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Parboiledreis und Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Essig und Öl ① 8,a1,c,d,H,k,m	Gemüseschnitzel (Paprika, Mais, Erbsen) mit Parboiledreis und Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Essig und Öl ① 8,a1,c,d,h,k,m	
Samstag				
Sonntag				

Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten.

Information über Kurzzeichen sowie Zusatzstoffe und Allergene, entnehmen Sie bitte Ihrer Informationsmappe.
 Häufiges Wunschessen der Kinder
 Produkt enthält weder Fleisch noch Fisch sowie daraus hergestellte Produkte

Speise enthält Produkte die von DE-ÖKO-006 zertifiziert sind.
 Die Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.