

Speiseplan vom 2. September bis 06. September 2019 für Schulen und Tageseinrichtungen



	Normalkost	Schweinefleisch-frei	Vegetarisch
Montag	Cremesuppe, Nudelpfanne mit Gemüse, Kräutersoße 1 a1, c, d	Cremesuppe, Milchreisauflauf mit Zimt und Zucker, Apfelmus 1, 3 a1, c	Cremesuppe, Nudelpfanne mit Gemüse, Kräutersoße 1 a1, c, d
Dienstag	Barschfilet mit Senfsoße und Kartoffeln, Pudding 1, 5 a1, c, d, e, h	Rindergeschnetzeltes, Kartoffeln, Pudding 1, 5 a1, c, d, h	Überbackener Blumenkohl mit Kräutersoße, Kartoffeln, Pudding 1, 5 a1, c
Mittwoch	Spaghetti mit Rindfleisch-Bolognese, Obst 1 a1, c, d	Rinder-Bifteki, Reis, Zaziki, Krautsalat, Obst 1 a1, b, c	Bunte Bandnudeln mit Zucchini- Käsesoße, Obst 1 a1, b, c
Donnerstag	Schweineschnitzel paniert mit Kartoffelsalat, Blattmixsalat 1, 2, 3, 5, 9 a1, b, h	Hähnchenbrust in Kerbelsoße mit Kartoffelpüree, Karottensalat 1, 3, 5 a1, c, d, k	Pizza Margarita, Blattmixsalat c
Freitag	Pizza mit Salami, Blattmixsalat 1, 2, 3 c	Gemüsecurry mit Ananas, Paprika, Zucchini, Reis, Blattsalat 1 a1, c	Pizza Margarita, Blattmixsalat c

Gesunde, abwechslungsreiche und vollwertige Kost nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

Wir verwenden jodiertes Speisesalz
Die Zusatzstoffe und Allergenkezeichnung entnehmen Sie bitte der extra Auflistung.

Foto: www.shutterstock.com

Änderung vorbehalten !