

# Speiseplan vom 9. September bis 13. September 2019 für Schulen und Tageseinrichtungen



	Normalkost	Schweinefleisch-frei	Vegetarisch
Montag	Rigatoni mit Tomaten-Barbecue- Soße Fruchtjoghurt <small>1 a1, c, d</small>	Nudelauflauf mit Erbsen, Brokkoli und bunten Karotten, Fruchtjoghurt <small>1 a1, b, c, j</small>	Nudelauflauf mit Erbsen, Brokkoli und bunten Karotten, Fruchtjoghurt <small>1 a1, b, c, j</small>
Dienstag	Hackbraten "Balkanart", Paprikasoße, Kartoffeln, Kirsch-Kompott <small>1, 5 a1, c, d, h</small>	Hackbraten "Balkanart", Paprikasoße, Kartoffeln, Kirsch-Kompott <small>1, 5 a1, c, d, h</small>	Blumenkohl-Käse-Taler, Paprika-Dip, Kirsch-Kompott <small>a4, c</small>
Mittwoch	Bandnudeln mit Jägerrahmsoße, Obst <small>1, 2, 3, 8 a1, b, c</small>	Gnocchi mit Brokkoli-Käsesoße, Obst <small>1 a1, b, c</small>	Gnocchi mit Brokkoli-Käsesoße, Obst <small>1 a1, b, c</small>
Donnerstag	Gulaschtopf vom Rind, dazu Kartoffelklöße und Gurkensalat <small>1, 2, 3, 8 a1, c</small>	Hähnchen- Piccata mit Spätzle-Pilz-Pfanne <small>1 a1, b, c, j</small>	Kartoffel- Gemüseintopf, Schokoladencreme <small>5 c, d</small>
Freitag	Reiseintopf mit Gemüsewürfeln, Hühnchenfleisch, Nusspudding <small>c, d</small>	Seelachs natur in Dillsoße mit Salzkartoffeln und Tagessalat <small>1, 3, 5 a1, b, c, e, h, k</small>	Kartoffeln mit Kräuterquark, Pfirsichkompott, Tagessalat <small>1, 3, 5 c, h, k</small>

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

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

Foto: www.shutterstock.com

Änderung vorbehalten !