

Speiseplan vom 16. September bis 20. September 2019 für Schulen und Tageseinrichtungen



	Normalkost	Schweinefleisch-frei	Vegetarisch
Montag	Hähnchenbrust in Currysoße, dazu Schneckenudeln, Karottensalat <small>1 a1, b, c</small>	Hähnchenbrust in Currysoße, dazu Schneckenudeln, Karottensalat <small>1 a1, b, c</small>	Blumenkohl in Currysoße, dazu Petersilienkartoffeln <small>1, 5 a1, c</small>
Dienstag	Bratwürste, Püree, Möhrenrahmgemüse, Schokoladencreme <small>1, 5 a1, c</small>	Putengeschnetzeltes, Nudeln, Schokoladencreme <small>1 a1, c, d</small>	Gemüsegulasch aus Süßkartoffeln, Reis, Schokoladencreme <small>1, 5 a1, c</small>
Mittwoch	Gyrosgeschnetzeltes, Tomatenreis, Tzatziki, Obst <small>1 c</small>	Barschfilet mit Gemüsereis, Senfsoße, Obst <small>1 a1, c, d, e, h</small>	Kartoffeln mit Rahmspinat, Rührei, Obst <small>1, 5 a1, b, c</small>
Donnerstag	Spirelli mit bunten Möhren und Zucchini, Käsesoße, Tagessalat <small>1 a1, c</small>	Rinder-Hackbraten mit Rahmsoße, Kohlrabigemüse und Kartoffelklöße <small>1 a1, c, d, h</small>	Spirelli mit bunten Möhren und Zucchini, Käsesoße, Tagessalat <small>1 a1, c</small>
Freitag	Gemüseeeintopf mit Würstchen, Vanillepudding <small>2, 3, 5, 8 c, d</small>	Gebackenes Fischfilet mit Sauerrahmdip, Butterkartoffeln und Tagessalat <small>1, 5 a, c, e, h</small>	Karottencremesuppe, Marillenknödel, Vanillesoße <small>1 a1, b, c</small>

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 !