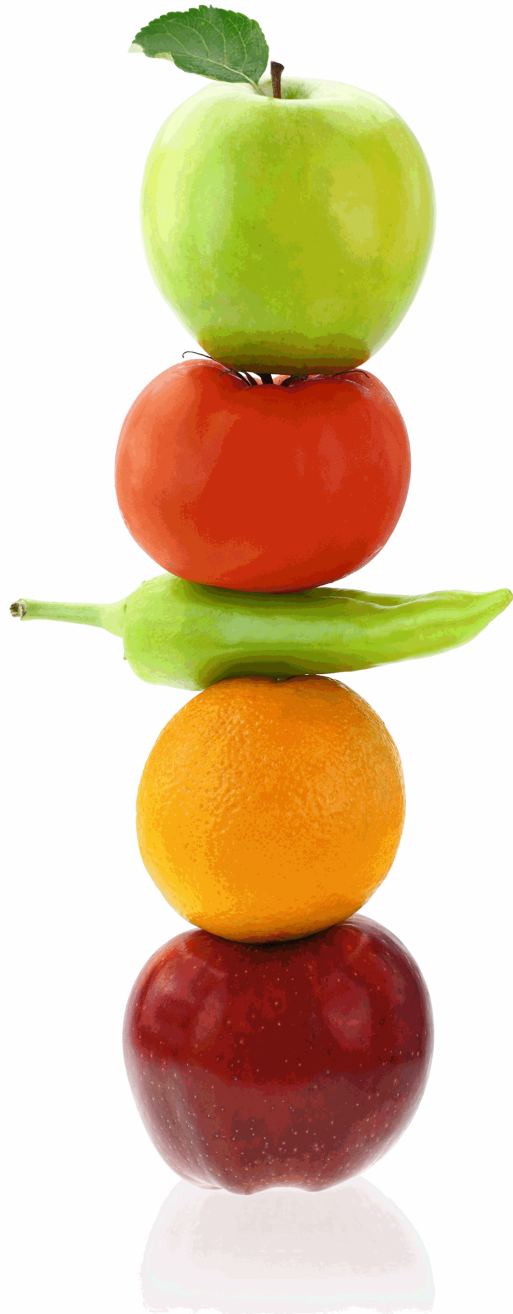


# Speiseplan vom 23. September bis 27. September 2019 für Schulen und Tageseinrichtungen



	Normalkost	Schweinefleisch-frei	Vegetarisch
Montag	Schinkennudeln mit Basilikumsoße, Fruchtojoghurt <small>1 a1, c, d</small>	Bunte Gemüsenudeln mit Basilikumsoße, Fruchtojoghurt <small>1 a1, c, d</small>	Bunte Gemüsenudeln mit Basilikumsoße, Fruchtojoghurt <small>1 a1, c, d</small>
Dienstag	Hähnchenschenkel, Püree, Karotten-Erbсен-Rahm-Gemüse <small>1, 5 a1, c, j</small>	Hähnchenschenkel, Püree, Karotten-Erbсен-Rahm-Gemüse <small>1, 5 a1, c, j</small>	Bechamel-Kartoffeln, Karotten- Erbsen-Gemüse, Karamellpudding <small>1, 5 a1, c</small>
Mittwoch	Nudelsuppe, Kaiserschmarrn mit Vanillesoße <small>a1, b, c</small>	Gnocchipfanne mit mediterranem Gemüse, Käsesoße, Obst <small>1 a1, b, c</small>	Gnocchipfanne mit mediterranem Gemüse, Käsesoße, Obst <small>1 a1, b, c</small>
Donnerstag	Currywurstgulasch mit Reis, Tagessalat <small>1, 2, 3, 8 a1, c</small>	Currywurstgulasch mit Pute, Reis und Tagessalat <small>1, 2, 3, 8 a1, c</small>	Rigatoni mit Erbsen und Tofuwürfel, Kräuter-Rahmsoße <small>1 a1, c, d, j</small>
Freitag	Seelachsfilet in Dillsoße mit Reis und Brokkoligemüse <small>1 a1, b, c, e</small>	Seelachsfilet in Dillsoße mit Reis und Brokkoligemüse <small>1 a1, b, c, e</small>	Reis mit Brokkoli und Karotten, dazu Tomaten-Currysoße <small>1 a1, c, d, j</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 !