

Schulen




Speiseplan vom

Mittagessen Menü 1		Mittagessen Menü 2		Menü 3/Pasta1 + Menü 4 /Pasta2	
Montag	04.06.18 E-NR			E-Nr.	
Gemüsekraftbrühe mit Tomatenklößchen Gaisburger Marsch mit Rindwürstchen und einem kleinen Laugenbrötchen Panna Cotta Pudding	14a.15.23. 14a.15.23. 2.5.6.13.23.24. 14a-f 1.16.	Erster Schultag nach den Pfingstferien! nur Menü 1			Gemüsekraftbrühe mit Tomatenklößchen Bandnudeln mit Menü 3 Carbonara mit Putenschinken Salat, Reibkäse Panna Cotta Pudding
Dienstag	05.06.18 E-NR			E-Nr.	
Kichererbsensuppe Canneloni mit Käse überbacken an Oregano-Tomatensoße dazu ein kleiner Blattsalat Senfsalatsoße Obst der Saison	23.26. 14a.15.16. 24	Kichererbsensuppe Gemüsebratling an Schnittlauch-Knoblauchsoße mit Rotem Butterkohlrabi und Salzkartoffeln Obst der Saison		23.26. 14a.15. 14a. 5.	Kichererbsensuppe Spirelli mit Menü 3 Geflügelrahmsoße Salat, Reibkäse Obst der Saison
Mittwoch	06.06.18 E-NR			E-Nr.	
Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsejuli Gyrosnetztes von der Pute mit Zaziki an fruchtigem Tomatenreis dazu frischer Krautsalat Schokoladenpudding	15.23. 16. 1.16.	Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsejuli Ofenkartoffeln mit Kräuter-Joghurtsoße und einem kleinen Blattsalat Kräutersalatsoße Schokoladenpudding		23. 16. 1.16.	Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsejulienne Spaghetti mit Menü 3 Rinderbolognese Salat, Reibkäse Schokoladenpudding
Donnerstag	07.06.18 E-NR			E-Nr.	
Kürbis-Orangensuppe geschmortes Rinderhack mit Lauchgemüse an Heller Soße dazu Vitalnudeln Birnenquarkspeise	16.23. 14a.15. 16.	Kürbis-Orangensuppe Allgäuer Spätzlepfanne mit Zwiebelschmelze in Rahm dazu ein Tomaten-Gurkensalat Birnenquarkspeise		16.23. 14a.15.16. 16. 16.	Kürbis-Orangensuppe Hörnle mit Menü 3 Käsesoße Salat, Reibkäse Birnenquarkspeise
Freitag	08.06.18 E-NR			E-Nr.	
Hühnersuppe mit Einlage Seehechtfilet in einer Dillsoße dazu ein Mandelbroccoli und Vitalreis Obst der Saison	23. 18. 14a.16. 22a.				Hühnersuppe mit Einlage Bunte Nudeln mit Menü 3 Geflügelrahmsoße mit Hähnchenbruststreifen Salat, Reibkäse Obst der Saison

Unsere Speisen sind mit Unjodiertem Salz gewürzt, Änderungen vorbehalten!

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:
Küche Tel. 07623/ 470397
Das Angebot wird innerhalb der Woche verändert.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!!
und wir freuen uns auf Ihren Besuch
Wir hoffen wir haben Ihr Interesse geweckt

-  = Fisch
-  = Glutenhaltig
-  Enthält Schweinefleisch



Zusatzstoffe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Farbstoffe 2. Konservierungsmittel 3. Süßungsmittel 4. Phosphate 5. Antioxidationsmittel 6. Geschmacksverstärker 7. Phenylalaninquelle 8. Gewächst 9. Schwefeldioxid 10. Glutamat 11. Ascorbinsäure 12. Rauch 13. Nitrit-Pökelsalz
Allergene	<ol style="list-style-type: none"> 14. Glutenhaltige Getreide <ol style="list-style-type: none"> a. Weizen b. Dinkel c. Roggen d. Gerste e. Hafer f. Hybrid-Getreide 15. Ei 16. Milch+ Milcherzeugnisse 18. Fisch + Fischerzeugnisse 19. Krebstiere 20. Erdnüsse 21. Soja+ Sojaerzeugnisse 22. Schalenfrüchte <ol style="list-style-type: none"> a. Mandel b. Haselnüsse c. Walnüsse 4. Sonstige (Pecanüsse, Cashewnüsse Pistazien, Paranüsse, Macadamianüsse) 23. Sellerie 24. Senf 25. Sesamsamen 26. Lupine 27. Weichtiere
Kennzeichnung von LM für religiöse/ ethische Gruppen:	17. Schweinefleisch

Speiseplan vom

Mittagessen Menü 1		Mittagessen Menü 2		Menü 5 + Menü 6	
Montag	11.06.18	E-Nr.		E-Nr.	
Bündner Gerstensuppe Zigeunerfrikadelle vom Rind an pikanter Paprika-Kressesoße dazu Majorankartoffeln und ein gemischter Salat	14ad.16.23. 14a.15. 14a.16. 5.		Bündner Gerstensuppe gebackener Gemüsestrudel mit Schnittlauchsoße und ein gemischter Salat	14ad.16.23. 14a-f.16. 14a.	Bündner Gerstensuppe Bandnudeln mit Menü 3 Carbonara mit Putenschinken Salat, Reibkäse Käsekuchencreme
Käsekuchencreme	16.		Käsekuchencreme	16.	14ad.16.23. 14a.15. 14a. 16. 16.
Dienstag	12.06.18	E-Nr.		E-Nr.	
Asiatische Glasnudelsuppe Hähnchen-Pfanne mit Basilikum auf Asiasoße dazu ein Dinkelreis	23. 14a. 14a-f.		Asiatische Glasnudelsuppe Gemüse-Knödelpfanne an würziger Kräutersoße	23. 14a.15.16. 14a.	Asiatische Glasnudelsuppe Spirelli mit Menü 3 Geflügelrahmsoße Salat, Reibkäse Obst der Saison
Obst der Saison			Obst der Saison		16.
Mittwoch	13.06.18	E-Nr.		E-Nr.	
Tomaten-Mozzarellacremesuppe Schweineschnitzel in Estragon-Kressesoße mit Blattspinat auf einem Nudelnest Schokoladenpudding	14a.16. 17. 14a.16. 14a.15. 1.16.		Tomaten-Mozzarellacremesuppe Gnocchi mit Kräuter-Käse-Soße und dazu ein Möhrensalat Schokoladenpudding	14a.16. 14a.15. 14a.15. 1.16.	Tomaten-Mozzarellacremesuppe Spaghetti mit Menü 3 Rinderbolognese Salat, Reibkäse Schokoladenpudding
Obst der Saison			Obst der Saison		16.
Donnerstag	14.06.18	E-Nr.		E-Nr.	
Rinderbrühe mit Maultaschen Bauerneintopf mit Rinderhackbällchen dazu ein kleines Weckle	14a-f.15.16. 14a.15. 14a-f.		Rinderbrühe mit Maultaschen Estragonpasta mit Paprika-Fenchelragout	14a-f.15.16. 14a.15.	Rinderbrühe mit Maultaschen Hörnle mit Menü 3 Käsesoße Salat, Reibkäse
Espressocreme mit Ananas und Mango	1.16.		Espressocreme mit Ananas und Mango	1.16.	14a-f.15.16. 14a.15. 14a. 16.
Espressocreme mit Ananas und Mango	1.16.		Espressocreme mit Ananas und Mango	1.16.	16.
Freitag	15.06.18	E-Nr.		E-Nr.	
Kräutercremesuppe Fischfilet "ASIA" gedünstet an Zitrus-Chili-Ingwersoße dazu Chinagemüse und Zitronenreis Buttermilch-Heidelbeer-Dessert	14a.16. 18. 14a. 14a. 16.		Kräutercremesuppe Bunte Nudeln mit Menü 3 Geflügelrahmsoße mit Hähnchenbruststreifen Salat, Reibkäse Buttermilch-Heidelbeer-Dessert	14a.16. 14a.15. 14a.16. 14a. 16. 16.	14a.16. 14a.15. 14a. 14a. 16. 16.




Unsere Speisen sind mit Unjodiertem Salz gewürzt, Änderungen vorbehalten!

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:
Küche Tel. 07623/ 470397

Das Angebot wird innerhalb der Woche verändert.
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!!

und wir freuen uns auf Ihren Besuch
Wir hoffen wir haben Ihr Interesse geweckt

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!!

-  = Fisch
-  = Glutenhaltig
-  Enthält Schweinefleisch



Zusatzstoffe	1. Farbstoffe 2. Konservierungsmittel 3. Süßungsmittel 4. Phosphate 5. Antioxidationsmittel 6. Geschmacksverstärker 7. Phenylalaninquelle 8. Gewächst 9. Schwefeldioxid 10. Glutamat 11. Ascorbinsäure 12. Rauch 13. Nitrit-Pökelsalz
Allergene	14. Glutenhaltige Getreide a. Weizen b. Dinkel c. Roggen d. Gerste e. Hafer f. Hybrid-Getreide 15. Ei 16. Milch+ Milcherzeugnisse 18. Fisch + Fischerzeugnisse 19. Krebstiere 20. Erdnüsse 21. Soja+ Sojaerzeugnisse 22. Schalenfrüchte a. Mandel b. Haselnüsse c. Walnüsse d. Sonstige (Pecanüsse, Cashewnüsse Pistazien, Paranüsse, Macadamianüsse) 23. Sellerie 24. Senf 25. Sesamsamen 26. Lupine 27. Weichtiere
Kennzeichnung von LM für religiöse/ ethische Gruppen: 17. Schweinefleisch	