

Schulen




Speiseplan vom

Mittagessen Menü 1			Mittagessen Menü 2			Menü 3/Pasta1 + Menü 4 /Pasta2		
Montag	07.05.18	E-NR			E-Nr.			
Schwäbische Hochzeitssuppe	14a.15.23.		Schwäbische Hochzeitssuppe	14a.15.23.		Schwäbische Hochzeitssuppe	14a.15.23.	
Schweineschnitzel	14a.15.17.		Gebratene Frühlingsrolle	14a.15.16.21.23.		Bandnudeln mit	14a.15.	
"Mailänder Art"			mit Süß-Saurer Soße	1.23.		Menü 3		Menü 4
Dazu grüne Bandnudeln	14a.15.		an Asiatischem Gemüse	21.23.		Carbonara	14a.16.	
und ein			dazu					
Gemischter Gemüsesalat			Vitalreis			mit Putenschinken		Tomatensoße
						Salat, Reibkäse		14a.
Käsekuchencreme	1.16.		Käsekuchencreme	1.16.		Käsekuchencreme		16.
Dienstag	08.05.18	E-NR			E-Nr.			
Grünkerncremesuppe	14a-f.16.23.		Grünkerncremesuppe	14a-f.16.23.		Grünkerncremesuppe	14a-f.16.23.	
Weißer			Weißer			Spirelli mit	14a.15.	
Bohneneintopf	5.23.26.		Bohneneintopf	5.23.26.		Menü 3		Menü 4
mit Geflügelwienler	2.5.6.12.13.24.		Vegetarisch			Geflügelrahmsoße	14a.16.	
und kleines			und kleines					Tomatensoße
Mehrkornbrötchen	14a-f.		Mehrkornbrötchen	14a-f.		Salat, Reibkäse		14a.
						Obst der Saison		16.
Obst der Saison			Obst der Saison					
Mittwoch	09.05.18	E-NR			E-Nr.			
Paprikasahnesuppe	14a.16.23.		Paprikasahnesuppe	23.		Paprikasahnesuppe	14a.15.	
Bauernwürste	2.5.6.12.13.17.		Vegetarische Mousakka	14a.15.16.		Spaghetti mit		
mit Senf	24.		Auberginenaufauf			Menü 3		Menü 4
dazu ein			"Griechische Art"			Rinderbolognese		Tomatensoße
Speckkartoffelsalat	5.12.13.17.		mit einem kleinen					14a.
			gemischten Salat			Salat, Reibkäse		16.
Karamelpudding	16.		Karamelpudding	16.		Karamelpudding		16.
Donnerstag	10.05.18	E-NR			E-Nr.			
Christi Himmelfahrt								
Freitag	11.05.18	E-NR			E-Nr.			
Klare Gemüsebrühe mit Lauchstreifen	23.		Klare Gemüsebrühe mit Lauchstreifen	23.		Klare Gemüsebrühe mit Lauchstreifen	23.	
Gebackener Kabeljau	14a.18.		Bunte Nudeln mit	14a.15.		Bunte Nudeln mit	14a.15.	
mit			Menü 3			Menü 3		Menü 4
Safran-Gemüsesoße	14a.16.23.		Geflügelrahmsoße	14a.16.		Geflügelrahmsoße	14a.16.	
dazu			mit Hähnchenbruststreifen			mit Hähnchenbruststreifen		Tomatensoße
Reis	5.		Salat, Reibkäse			Salat, Reibkäse		14a.
Buttermilch-Heidelbeerdessert	16.		Buttermilch-Heidelbeerdessert	16.		Buttermilch-Heidelbeerdessert		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

-  = 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




Speiseplan vom

Mittagessen Menü 1		Mittagessen Menü 2		Menü 5 + Menü 6	
Montag	14.05.18	E-NR	E-Nr.	E-Nr.	E-Nr.
Petersiliencremesuppe Hähnchenspieß auf Paprika-Bananengemüse dazu Vitalreis Obst der Saison	16.23.				
Petersiliencremesuppe Dinkelplätzchen auf Kerbelsoupe dazu Bandnudeln Obst der Saison	16.23. 14a-f.15. 14a.16. 14a.15.				
Petersiliencremesuppe Bandnudeln mit Menü 3 Carbonara mit Putenschinken Salat, Reibkäse Obst der Saison	16.23. 14a.15. 14a.16. 14a.16. 16.				
Dienstag	15.05.18	E-NR	E-Nr.	E-Nr.	E-Nr.
Eierflockensuppe vom Geflügel Schweineschnitzel natur mit Rahmsoupe an Frühlingsgemüse und Röstzwiebelpüree Stracciatella-Creme	15.23. 17. 14a,16, 23. 16 1.16.				
Eierflockensuppe vom Geflügel Vegetarische Tortellini an fruchtiger Tomatensoße mit einem Blattsalat von Lollo Rosso, Radicchio und Karottenjulienne an Joghurtsoupe Stracciatella-Creme	15.23. 14a.15.16. 16. 1.16.				
Eierflockensuppe vom Geflügel Spirelli mit Menü 3 Geflügelrahmsoupe Salat, Reibkäse Stracciatella-Creme	15.23. 14a.15. 14a.16. 16. 1.16.				
Mittwoch	16.05.18	E-NR	E-Nr.	E-Nr.	E-Nr.
Kartoffelkressensuppe Bohneneintopf mit Rinderhack und Schafskäsewürfeln dazu eine Fladenbrotdecke Karamelpudding	5.23. 15.24 16. 1.16.				
Kartoffelkressensuppe Bohneneintopf vegetarisch mit Schafskäsewürfeln dazu eine Fladenbrotdecke Karamelpudding	5.23. 23.26. 16. 14a-f. 1.16.				
Kartoffelkressensuppe Spaghetti mit Menü 3 Rinderbolognese Salat, Reibkäse Karamelpudding	5.23. 14a.15. 14a.16. 16. 1.16.				
Donnerstag	17.05.18	E-NR	E-Nr.	E-Nr.	E-Nr.
klare Fleischsuppe mit Fadnudeln Provenzalischer Lambraten im Rosmarinjus dazu Kartoffel-Gemüsegratin Obst der Saison	14a.15.23. 5.23.				
klare Fleischsuppe mit Fadnudeln Milchreis mit Zimt-Zucker und Heidelbeerkompott Obst der Saison	14a.15.23. 16. 5.23.				
klare Fleischsuppe mit Fadnudeln Hörnle mit Menü 3 Käsesoupe Salat, Reibkäse Obst der Saison	14a.15.23. 14a.15. 14a.16. 16.				
Freitag	18.05.18	E-NR	E-Nr.	E-Nr.	E-Nr.
Tomatencremesuppe mit Basilikum Rigatoni an Dill-Limonensoße mit Lachswürfeln und Gemüsejulienne Nuss-Nougat-Creme	16.23. 14a.15. 16. 18. 23. 1.22a-d.16.				
Tomatencremesuppe mit Basilikum Bunte Nudeln mit Menü 3 Geflügelrahmsoupe mit Hähnchenbruststreifen Salat, Reibkäse Nuss-Nougat-Creme	16.23. 14a.15. 14a.16. 16. 1.22a-d.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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Farbstoffe 2. Konservierungsmittel 3. Süßungsmittel 4. Phosphate 5. Antioxidationsmittel 6. Geschmacksverstärker 7. Phenylalaninquelle 8. Gewachst 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+ Milchzeugnisse 18. Fisch + Fischerzeugnisse 19. Krebstiere 20. Erdnüsse 21. Soja+ Sojaerzeugnisse 22. Schalenfrüchte <ol style="list-style-type: none"> 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	