

Schulen




Speiseplan vom

Mittagessen Menü 1			Mittagessen Menü 2			Menü 3/Pasta1 + Menü 4 /Pasta2		
Montag	16.12.19	E-NR			E-Nr.			
Italienische Minestrone Hähnchen- Gemüsecurry mit Weizen-Couscous	14a-g.15.23. 23. 14a.23.		Italienische Minestrone Dampfnudel Blaubeersauce	14a-g.15.23. 14a.15.16.		Italienische Minestrone Bandnudeln mit Carbonara mit Putenschinken Salat, Reibkäse	14a-g.15.23. 14a.15. 14a.16. 14a. 16.	
Buttermilch-Limetten-Zitronen-Dessert	1.16.		Buttermilch-Limetten-Zitronen-Dessert	1.16.		Buttermilch-Limetten-Zitronen-Dessert	1.16.	
Dienstag	17.12.19	E-NR			E-Nr.			
Gerstensuppe Tafelspitz/ Suppenfleisch mit Meerrettichsauce auf Wurzelgemüse und Schnittlauch-Butter- Kartoffeln	14a-g.23. 14a.23. 23. 5.16.		Gerstensuppe Vegetarischer Spinat-Nudelauf mit Schafkäse überbacken	14a-g.23. 14a-g.15.16.23. 16.		Gerstensuppe Spirelli mit Geflügelrahmsoße Salat, Reibkäse	14a-g.23. 14a.15. 14a.16. 16.	
Obst der Saison	8.		Obst der Saison	8.		Obst der Saison	8.	
Mittwoch	18.12.19	E-NR			E-Nr.			
Asiatische Hühnersuppe Penne-Nudeln mit Tomaten-Frischkäsesoße & Reibkäse dazu ein Blattsalat-Mix an French Dressing Milchreis mit Preiselbeeren	21.23.25. 14a.15. 16.23. 24. 16.		Asiatische Hühnersuppe vegetarische Paprikaschote an pikanter Sauce dazu Rahm - Kartoffelpüree dazu ein Blattsalat-Mix an French Dressing Milchreis mit Preiselbeeren	21.23.25. 14ab.16. 5.16. 24. 16.		Asiatische Hühnersuppe Spaghetti mit Rinderbolognese Salat, Reibkäse Milchreis mit Preiselbeeren	21.23.25. 14a.15. 14a.16. 16. 16.	
Donnerstag	19.12.19	E-NR			E-Nr.			
Kartoffelcremesuppe Gebratene Geflügelroulade an Geflügelsauce dazu Vitalgemüse und Bandnudeln	5.16.23. 14a.16. 23. 14a.15.		Kartoffelcremesuppe Pfannekuchen mit Champignons à la Creme dazu bunter Blattsalat an Kräuterjoghurt - Dressing	5.16.23. 14a-g.15.16. 14a.16. 16.		Kartoffelcremesuppe Hörnle mit Käsesoße Salat, Reibkäse	5.16.23. 14a.15. 14a.16. 16.	
Pfirsich-Aprikosen Pudding	1.16.		Pfirsich-Aprikosen Pudding	1.16.		Pfirsich-Aprikosen Pudding	1.16.	
Freitag	20.12.19	E-NR			E-Nr.			
Klare Bayrische Krautsuppe Fischfilet im Backteig mit Remoulade dazu Butterkartoffeln und ein Gurkensalat in Dilldressing Obst der Saison	23. 14a-f.15.18. 15.16.24. 5.					Klare Bayrische Krautsuppe Bunte Nudeln mit Geflügelrahmsoße mit Hähnchenbruststreifen Salat, Reibkäse Obst der Saison	23. 14a.15. 14a.16. 14a. 16.	

Unsere Speisen sind mit Unjodiertem Salz gewürzt, Änderungen vorbehalten!

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:  
**Küche Tel. 07623/ 4707000**  
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. Phosphorsäure
	8. Gewächst
	9. Schwefeldioxid
	10. Glutamat
	11. Ascorbinsäure
	12. Rauch
	13. Natrium-Pölsalz
	16. geschwärt
	29. koffeinhaltig
Allergene	14. Glutenhaltige Getreide
	a. Weizen
	b. Dinkel
	c. Roggen
	d. Gerste
	e. Hafer
	f. Hybrid-Getreide
	g. Kamut/ Khorasanweizen
	15. Ei-Erzeugnisse
	16. Milch + Milchzuckererzeugnisse einschließlich Laktose
	18. Fisch + Fischeerzeugnisse
	19. Krebstiere
	20. Erdnüsse + Erdnüsseerzeugnisse
	21. Sojabohnen + Sojabohnenerzeugnisse
	22. Schalenfrüchte
	a. Mandel
	b. Haselnüsse
	c. Walnüsse
	d. Sonstige (Pecanüsse, Cashewnüsse Pistazien, Paranüsse, Macadamianüsse Queenslandnüsse)
	23. Sellerie + Sellerieerzeugnisse
	24. Senf + Sellerieerzeugnisse
	25. Sesamsamen + daraus gewonnene Erzeugnisse
	26. Lupine + Hülsenfrüchte
	27. Weichtiere
	30. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/ Kg oder l. ausgedrückt als SO2
Kennzeichnung von LM für religiöse/ ethische Gruppen:	17. Schweinefleisch