

Preis eines Menüs:

3,80 Euro



Speiseplan vom 16.11.-03.12.2020

Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag	
Menü 1	Menü 2	Menü 1	Menü 2	Menü 1	Menü 2	Menü 1	Menü 2
16.11.		17.11.		18.11.		19.11.	
--	Käsetortellini mit Tomatensoße Salat (2,6,E,Gl1,M)	Hackbällchen mit Rahmsoße und Kroketten (2,4,M,Sf)	Fallafel mit Rahmsoße und Gemüse (2,4,M,Sf)	--	Schulfrei!!!	Gyros, Reis und Tzatziki (2,4,M,Sf)	Gemüsefrikadellen mit Reis und Tzatziki (2,4,E,M,Sf)
23.11.		24.11.		25.11.		26.11.	
Penne mit Schinken-Sahne-Soße Rohkost (2,6,E,M)	Penne mit Gemüse-Käse-Soße Rohkost (2,4,E,M)	Kartoffelsuppe mit Wienerla und Brötchen (2,4,E,Gl1,M)	Kartoffelsuppe mit Kartoffelpuffer (2,4,E,Gl1,M)	--	Grießnockerlsuppe, gefüllter Pfannkuchen mit Vanillesoße (2,3,6,E,Gl1,M)	Gebackenes Fischfilet mit Kartoffelsalat und Gemischtem Salat (6,E,F,M,Sf)	Gebackener Käse mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat (6,E,F,M,Sf)
30.11.		01.12.		02.12.		03.12.	
Maccaroni mit Hackfleischsoße Salat (2,6,E,M)	Maccaroni mit Tomatensoße Salat (2,6,E,M)		Kartoffelfrischkäsetasche mit buntem Ofengemüse (2,6,E,Gl1,M)	Paniertes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffel-Gemüsegratin (2,6,7,E,M)	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käsesoße Salat (2,6,7,E,M)	---	Flädlesuppe Marillenknödel mit Vanillesoße (2,3,6,E,Gl1,M)

Zusatzstoffe: 1) Antioxidationsmittel 2) Stabilisatoren 3) Süßungsmittel 4) Phosphat 5) Farbstoff 6) Konservierungsmittel 7) Geschmacksverstärker 8) Geschwefelt

Allergene: F) Fisch, Gl) Glutenthaltige Getreide, Gl1) Weizen, Gl2)Gerste, Gl3)Hafer, Gl4) Roggen, Gl5) Dinkel, Gl6) Grünkern, K) Krebstiere, E) Ei, M) Milch und Milchzucker, N) Nüsse und Schalenfrüchte, N1) Mandeln, N2) Walnüsse, N3) Haselnüsse, N4) Cashew, N5) Pistazien, Si) Sellerie, Sf) Senf, So) Soja, Ss) Sesamsamen, Wt) Weichtiere, Lu) Lupinen -Alle Angaben ohne Gewähr-