

Woche vom 16.03.-20.03.2020

- MO**  1 Soljanka_(b,d,f,2,3,4,5) und dazu Weißbrot_(Weizen,b)
 2 Nudeln_(Weizen,c) mit Spinat-Käse-Soße_(Weizen,b,1)
- DI**  1 legierte Bärlauchsuppe mit Croutons_(Weizen,b,d) und dazu Weißbrot_(Weizen,b)
 2 Putenbraten naturell, Fingermöhren_(b) und Reis
- MI**  1 vegetarische Spätzlesuppe mit Gemüse_(Weizen,c,d)
 2 gebratener Blumenkohl mit Kräutersoße_(Weizen,b,d) und Salzkartoffeln
- DO**  1 Schokoladensuppe_(Weizen,b) und dazu Milchbrötchen_(Weizen,b,1)
 2 Schnitzel_(Weizen,c), Mischgemüse_(b) und Salzkartoffeln
- FR**  1 Brühreis mit Gemüse und Fleischeinlage_(d) und Brötchen_(Weizen,Gerste)
 2 Frikadelle_(Weizen,c), Gemüse_(b) und hausgemachter Kartoffelmus_(b)

Vor- & Nachname:










Schule:

Klasse:

Datum: 16.03.-20.03.2020

	1	2
MO		
DI		
MI		
DO		
FR		

Woche vom 23.03.-27.03.2020

- MO**  1 deftiger Erbseneintopf mit Wurstscheiben_(b,d,f,2,4,5)
 2 Sahnegeschnetzeltes vom Schwein_(b) und Reis
- DI**  1 gefüllte Hefeklöße_(Weizen,b,c,1) mit Vanillesoße_(Weizen,b,1)
 2 Quark mit frischen Frühlingskräutern_(b,d), (Leberwurst_(b,1,2,4,5)), Butter_(b), saure Gurke und Salzkartoffeln
- MI**  1 Kartoffelsuppe_(d) mit Würstchen_(b,f,2,4,5) und dazu Mischbrot_(Weizen,Roggen)
 2 Nudeln_(Weizen,c) mit Weißkraut-Hackfleisch-Soße_(Weizen)
- DO**  1 bunter Frühlingstopf_(d) und dazu Mischbrot_(Weizen,Roggen)
 2 Deichelmauke mit Sauerkraut
- FR**  1 Blumenkohl-Brokkoli-Cremesuppe_(Weizen,b,d) und dazu Weißbrot_(Weizen,b)
 2 Fischlis_(Weizen,c), Mischgemüse_(b) und Salzkartoffeln


Datum: 23.03.-27.03.2020

	1	2
MO		
DI		
MI		
DO		
FR		

!!! Wir bieten stets Alternativen für Vegetarier !!!

***** WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT *****

Änderungen vorbehalten

 = Vegetarisches Menü einschließlich Milch und Ei

Bitte beachten Sie, dass unser Essen Spuren von Gluten enthalten kann und unsere Soßen mit Weizenmehl angegedickt und mit Sahne verfeinert werden. Ebenfalls würzen wir unseren Kartoffelmus mit Muskatnuss.
 Unsere Küche kocht ausschließlich mit Jodsalz.

Hauptallergene laut EU-Richtlinien:

(a) glutenhaltiges Getreide, (b) Milch, Milchprodukte & Laktose, (c) Eier und Eierzeugnisse, (d) Sellerie, (e) Fische und Fischerzeugnisse, (f) Senf und Senferzeugnisse, (g) Sesam-Samen, (h) Krebstiere, (i) Erdnüsse, (k) Sojabohnen, (l) Schalenfrüchte (Mandeln, Nüsse ...), m Schwefeldioxid / Sulfat n Lupine, o Weichtiere

Zusatzstoffe:

(1) Farbstoffe, (2) Konservierungsstoffe, (3) Nitrat, (4) Antioxidationsmittel, (5) Geschmacksverstärker, (6) Phosphat (7) Süßungsmittel / Süßstoff

BITTE
 die Bestellung
 bis
10.03.2020
 beim
 Speiseservice
 oder der
 Essenausgabe
 abgeben!!!

Danke

