

Name:	Schule:
Klasse:	Bemerkung:

Speiseplan

Zeitraum: 01.11. 2018 - 09.11.2018



Bitte ankreuzen!

	Essen 1	Essen 2	Essen 3	E1	E2	E3
Donnerstag 01.11.18 HORT	Rindergulasch mit Paprika		Veg. Rote Linsensuppe mit Vollkornbrot (GLR)			
	Gemüse: Rotkohl (8), Leipziger Allerlei	Beilagen: Kartoffeln, Vollkornnudeln	Dessert: Quarkspeise (L,M)			
Freitag 02.11.18 HORT	Fischroulade mit Dillsoße (F)		Brühnudeln mit Vollkornbrot (SE, GLR) 			
	Gemüse: Buttererbsen, Kaisergemüse	Beilagen: Vollkornreis, Stampfkartoffeln	Dessert: Götterspeise (L,M)			
Montag 05.11.18	Rinderschmorbraten (GLW)	Gebratene Gnocchi mit Pesto und Zucchini-Paprika-Tomatensoße (GLW, SE, EN)	Schwäbische Hühnersuppe mit Spätzle und Geflügelfleisch (SE, GLW)			
	Gemüse: Buttergemüse, Brokkoli	Beilagen: Stampfkartoffeln, Petersilienkartoffeln	Dessert: Banane			
Dienstag 06.11.18	Ravioli gefüllt mit Käse dazu Sahnesoße (L,M) 	Putenschnitzel (E, GLW, M)	Zucchinicremesuppe mit Vollkornbrot (M, L, GLR)			
	Gemüse: Buttermöhren, Kohlrabigemüse	Beilagen: Kartoffeln, Stampfkartoffeln	Dessert: Schokopudding (L,M)			
Mittwoch 07.11.18	Gyrosplatte mit Hähnchenfleisch und Tzaziki (GLW, L, M)	Buntes Eierragout mit Gemüse (E, L, GLW)	Champignoncremesuppe mit Vollkornbrot (GLR, L, M, E) 			
	Gemüse: Buttererbsen, Familiengemüse	Beilagen: Kartoffeln, Vollkornreis	Dessert: Apfel			
Donnerstag 08.11.18	Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Schweinefleischstreifen (GLW)	Pan. Zanderfilet mit Dillsoße (E, M, GLW, F)	Minestrone (SE, GLW), Vollkornbrot (GLR)			
	Gemüse: Brokkoligemüse, Buntes Gemüse mit Aprikosengeschmack (L, M)	Beilagen: Kartoffeln, Vollkornreis	Dessert: Quarkspeise			
Freitag 09.11.18	Kohlrabi-Spinat-Lasagne (L, M, GLW)	Gemüse-Hackfleischbolognese (GLW)	Grüne Bohnen Eintopf mit Rindfleischinlage (SE)			
	Beilagen: Vollkornspaghetti, Spirelli	Dessert: Buttermilchdessert (L, M)				
Zu jedem Menü wird ein Getränk gereicht. Es steht tagtäglich ein Salatbuffet mit Rohkostvariationen bereit.						
Zeichen- erklärung	R = Regionalprodukt	vegetarisches Gericht	SE=Sellerie, F= Fisch, SF= Schalentiere, GLD= Gluten Dinkel, GLW= Gluten Weizen, GLR=Gluten Roggen			
Zusatzstoffe	1) mit Farbstoff	5) geschwefelt	M= Milcheiweiß, S=Soja			
	2) mit Konservierungsstoff	6) gewachst	E= Hühnereiweiß, SN=Senf			
	3) mit Antioxidationsmittel	7) mit Phosphat	L= Lactose			
	4) mit Geschmacksverstärker	8) mit Süßungsmittel Saccharin	K=Krebstiere EN= Erdnüsse			

Guten Appetit!

Name:	Schule:
Klasse:	Bemerkung:







Speiseplan

Zeitraum: 12.11.2018 - 30.11.2018

Bitte ankreuzen!



	Essen 1	Essen 2	Essen 3	E1	E2	E3
Montag 12.11.18	Vollkornnudelpfanne mit Gemüsestreifen und Kräutersoße (L,M,GLW)	Gebr. Jagdwurstwürfel in Tomaten-Basilikumsoße (2,4)	Gemüse Eintopf „Pichelsteiner Art“ mit Hackfleischklößchen (E,GLW,SE)			
	Beilagen: Spirelli, Vollkornnudeln		Dessert: Erdbeerquark (L,M)			
Dienstag 13.11.18	Milchreis mit Zucker und Zimt (M,L)	Rinderfrikadelle (GLW)	Karotten-Kürbis-Cremesuppe mit Vollkornbrot (GLR,L,M)			
	Gemüse: Wirsingkohlgemüse, Blumenkohl		Beilagen: Kartoffeln, Stampfkartoffeln			
	Dessert: Apfelsmus					
Mittwoch 14.11.18	Putengeschnetzeltes „Asiatische Art“	Frühlingsquark mit frischen Kräutern und Radieschen (M,L)	Grüne Erbsensuppe mit Möhren, Sellerie und Lauch, Vollkornbrot (GLR,SE)			
	Beilagen: Petersilienkartoffeln, Vollkornreis		Dessert: Birne			
Donnerstag 15.11.18	Skandinavische Fischpfanne mit Seelachswürfel, Möhren, Lauch und Paprika (F,GLW)	Gefüllte Kohlroulade mit Hackfleisch (GLW)	Tomatensuppe mit Basilikum und Reiseinlage, Vollkornbrot (GLR)			
	Gemüse: Schmorkohl		Beilagen: Kartoffeln, Vollkornreis			
	Dessert: Clementine					
Freitag 16.11.18	Schinken-Käse-Soße a la Carbonara	Vegetarische Bratwurst	Linteneintopf mit Wiener Würstchen (2,3,SE)			
	Gemüse: Bayrischkraut, Sauerkraut (8)		Beilagen: Vollkornspaghetti, Stampfkartoffeln			
	Dessert: Stracciatella-Joghurt (L,M)					
Montag 19.11.18	Gemüsespieß	Jägerschnitzel mit Tomatensoße (2,4,GLW,E)	Möhreneintopf mit Rindfleischeinlage (SE)			
	Beilagen: Vollkornreis, Vollkornspirelli		Dessert: Grießpudding (1)			
Dienstag 20.11.18	Kasslerbraten (2,4)	Zwei Eier in süß-saurer Soße (E,GLW)	Kartoffelcremesuppe mit Vollkornbrot (GLR)			
	Gemüse: Sauerkraut (8), Buttererbsen		Beilagen: Petersilienkartoffeln, Stampfkartoffeln			
	Dessert: Sahnepudding (L,M)					
Mittwoch 21.11.18	Putenleber mit Apfel-Zwiebelsoße	Gedünst. Hähnchenbrust mit Currysoße	Veg. Serbischer Bohneneintopf mit Kidneybohnen (SE)			
	Gemüse: Romanesco-Gemüse, Zwiebelringe		Beilagen: Kartoffeln, Stampfkartoffeln			
	Dessert: Kompott					
Donnerstag 22.11.18	Gedünstetes Pangasiusfilet mit Zitronen-Dillsoße (F)	Blumenkohl-Käse-Taler (E,GLW,L)	Ungarische Gulaschsuppe (Rindfleisch, Gemüse, Kartoffeln)			
	Gemüse: Buntes Gemüse, Buttermöhren		Beilagen: Stampfkartoffeln, Vollkornreis			
	Dessert: Banane					
Freitag 23.11.18	Sellerieschnitzel	Hähnchenschenkel	Weißkohleintopf mit Rindfleischeinlage (SE)			
	Gemüse: Rotkohl (8), Kaisergemüse		Beilagen: Stampfkartoffeln, Kartoffeln			
	Dessert: Kirschjoghurt (L,M)					

Montag 26.11.18	Rindergemüseglasch mit Champignons und Zucchini (GLW)	Veg. Paprikaschote 	Bunter Nudleintopf mit Geflügelfleisch (SE)			
	Gemüse: Balkangemüse, Buttermöhren (L) Beilagen: Vollkornreis, Kartoffeln Dessert: Rote Grütze mit Soße nach Vanilleart (L,M,1)					
Dienstag 27.11.18	Wurstglasch (2,4)	Paniertes Hähnchenschnitzel (E,GLW)	Veg. Porree-Eintopf mit Vollkornbrot (SE,GLR) 			
	Gemüse: Brokkoli, Blumenkohl Beilagen: Petersilienkartoffeln, Vollkornspirelli Dessert: Pflaumenkompott					
Mittwoch 28.11.18	Mariniertes Heringsfilet in Joghurt-Sahnesoße (F,L,M)	Hackbraten (E,GLW)	Schokoladensuppe mit Brötchen (L,M,GLW) 			
	Gemüse: Wachsbohnen, Kaisergemüse Beilagen: Stampfkartoffeln, Kartoffeln Dessert: Birne					
Donnerstag 29.11.18	Geflügelbratwurst (2,4)	Grützwurst	Veg. Steckrübeneintopf mit Vollkornbrot (GLR,SE) 			
	Gemüse: Sauerkraut (8), Wirsingkohlgemüse Beilagen: Kartoffeln, Stampfkartoffeln Dessert: Pudding nach Vanilleart (L,M)					
Freitag 30.11.18	Griechisches Ofengemüse (Paprika, Zucchini, Tomate) mit Feta 	Putencurry mit Ananas	Weißer Bohneneintopf mit Bockwurst (SE,2,4)			
	Gemüse: Buntes Gemüse, Buttermöhren Beilagen: Stampfkartoffeln, Vollkornreis Dessert: Pfirsichkompott					
Zu jedem Menü wird ein Getränk gereicht. Es steht tagtäglich ein Salatbuffet mit Rohkostvariationen R bereit.						
Zeichenerklärung	R = Regionalprodukt	 vegetarisches Gericht	SE=Sellerie, F= Fisch, SF= Schalentiere, GLD= Gluten Dinkel, GLW= Gluten Weizen, GLR=Gluten Roggen			
Zusatzstoffe	1) mit Farbstoff	5) geschwefelt	M= Milcheiweiß, S=Soja			
	2) mit Konservierungsstoff	6) gewachst	E= Hühnereiweiß, SN=Senf			
	3) mit Antioxidationsmittel	7) mit Phosphat	L= Lactose			
	4) mit Geschmacksverstärker	8) mit Süßungsmittel Saccharin	K=Krebstiere EN= Erdnüsse			