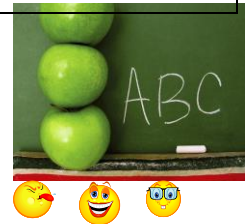


Name:	Schule:
Klasse:	Bemerkung:

Speiseplan

Zeitraum: 01.02. bis 08.02.2019

Bitte ankreuzen!



Freitag 01.02.19	Blumenkohl-Käsemedaillon (GLW, E) 🥕	Hähnchen Cordon bleu (GLW)	Weißkohleintopf mit Rindfleischseinlage (SE)			
	Beilagen: Kartoffeln, Stampfkartoffeln		Gemüse: Leipziger Allerlei, Buntes Gemüse	Dessert: Pfirsichkompott		
Montag 04.02.19 FERIEN	a la Carbonara (L,M)		Kohlrabieintopf mit Rindfleischseinlage (SE)			
	Beilagen: Gabelspaghetti, Vollkornspirelli (GL, E)		Dessert: Banane			
Dienstag 05.02.19 FERIEN	Schweinegulasch (GLW)		Kirschsuppe mit Mehlklößchen mit Brötchen 🥕			
	Beilagen: Kartoffeln, Stampfkartoffeln		Gemüse: Buttergemüse, Rosenkohl (8)	Dessert: Vanillepudding (L,M)		
Mittwoch 06.02.19 FERIEN	Fischpfanne „Helgoland“ mit buntem Gemüse (F,L,M)		Veg. Hühnersuppe mit Spätzleeinlage (SE, GLW, E) 🥕			
	Beilagen: Kartoffeln, Stampfkartoffeln		Dessert: Apfel			
Donnerstag 07.02.19 FERIEN	Zwei Eier in süß-saurer Soße (E, GLW) 🥕		Rote Bete Suppe mit Vollkornbrot (M, L, GLR) 🥕			
	Beilagen: Kartoffeln, Stampfkartoffeln		Gemüse: Buttererbsen, Buttermöhren	Dessert: Fruchtjoghurt (L,M)		
Freitag 08.02.19 FERIEN		Schweinekammbraten (GLW)	Möhreneintopf mit Rindfleischseinlage			
	Beilagen: Kartoffeln, Stampfkartoffeln		Gemüse: Blumenkohl, Familiengemüse	Dessert: Rote Grütze mit Soße nach Vanilleart (L,M,1)		

Zu jedem Menü wird ein Getränk gereicht. Es steht tagtäglich ein Salatbuffet mit Rohkostvariationen bereit.

Zeichen- erklärung	R = Regionalprodukt	🥕 vegetarisches Gericht	GLR = Gluten Roggen GLH = Gluten Hafer			
Zusatzstoffe	1) mit Farbstoff	5) geschwefelt	GL=Gluten L=Laktose			
	2) mit Konservierungsstoff	6) gewachst	M= Milcheiweiß			
	3) mit Antioxidationsmittel	7) mit Phosphat	E= Hühnerei, S= Soja			
	4) mit Geschmacksverstärker	8) mit Süßungsmittel Saccharin	EN= Erdnüsse, F = Fisch			
			K = Krebstiere, SF= Schalenfrücht, GLG = Gluten Grieß			
	W= Weichtiere, LP=Lupine	SS=Sesam, SF= Senf, SO= Schwefeldioxid	SE = Sellerie			

Zu jedem Menü wird ein Getränk gereicht. Es steht tagtäglich ein Salatbuffet mit Rohkostvariationen bereit.

Guten Appetit!

Name:	Schule:
Klasse:	Bemerkung:

Speiseplan

Zeitraum: 11.02. – 22.02.2019

Bitte ankreuzen!



	Essen 1	Essen 2	Essen 3	E1	E2	E3
Montag 11.02.19	Tofu-Gemüse-Ragout (S, M, L, GLW) 🥕	Jagdwurstragout (GLW,E,2,3,7)	Linteneintopf mit Kaßlerfleisch (SE,2,3,4)			
	Beilagen: Spirelli, Vollkornreis Dessert: Clementine					
Dienstag 12.02.19	Hühnerfrikassee (GLW)	Thüringer Rostbratwurst (GLW,2,4)	Spargelcremesuppe mit Vollkornbrot (GLR) 🥕			
	Beilagen: Reis, Kartoffeln Gemüse: Bayrischkraut (8), Möhrengemüse Dessert: Fruchtquark (L,M)					
Mittwoch 13.02.19	Kräuterquark (M, L) 🥕	Schweineroulade (2,3,4,GLW)	Maiscremesuppe mit Vollkornbrot (GLR) 🥕			
	Beilagen: Stampfkartoffeln, Kartoffeln Gemüse: Mischgemüse, Rotkohl (8) Dessert: Birne					
Donnerstag 14.02.19	Milchreis mit Erdbeeren (L,M) 🥕	Grützwurst (GLW,2,3)	Blumenkohlcremesuppe mit Vollkornbrot (GLR) 🥕			
	Beilagen: Stampfkartoffeln, Kartoffeln Gemüse: Sauerkraut (8), Bayrischkraut Dessert: Apfelmus					
Freitag 15.02.19	Schupfnudelpfanne mit Gemüse (E, GLW) 🥕	Sahnehering (F,L,M,8)	Gemüseintopf mit Rindfleischinlage und Vollkornbrot (SE,GLR)			
	Beilagen: Kartoffeln, Stampfkartoffeln Dessert: Götterspeise					
Montag 18.02.19	Hirtenpfanne mit Gemüse, Fetakäse und Reis (M, L) 🥕	Boulette (GLW)	Kohlrübeneintopf mit Kaßlerfleisch (SE,2,3,4)			
	Beilagen: Kartoffeln, Stampfkartoffeln Gemüse: Kaisergemüse, Kohlrabigemüse Dessert: Fruchtquark (L,M)					
Dienstag 19.02.19	Putenbraten	Backfisch-Stixx mit Kräutersoße (GLW,F)	Grüne Erbsensuppe mit Vollkornbrot (GLR,SE) 🥕			
	Beilagen: Kartoffeln, Stampfkartoffeln Gemüse: Brokkoli, Buttererbsen Dessert: Buttermilchdessert (L,M)					
Mittwoch 20.02.19	Hackfleischlößchen in Tomatensoße (GLW)	Rindergeschnetzeltes mit Pilzen	Brokkolicremesuppe mit Vollkornbrot (M,L,GLR) 🥕			
	Beilagen: Kartoffeln, Makkaroni (GL,E) Gemüse: Blumenkohl, Familiengemüse Dessert: Mandarine					
Donnerstag 21.02.19	Vollkornbratling (GLW,E) 🥕	Königsberger Klopse	Soljanka mit Brötchen (8,3,4)			
	Beilagen: Kartoffeln, Vollkornreis Gemüse: Buttererbsen, Buttermöhren Dessert: Mischobstkompott					
Freitag 22.02.19	Hähnchenschnitzel (GLW)	Hähnchenbruststreifen in Spinatcremesoße (M, L, GL)	Kartoffelcremesuppe mit Vollkornbrot (GLR) 🥕			
	Beilagen: Kartoffeln, Vollkornspaghetti (GL,E) Gemüse: buntes Gemüse, Möhrenstifte Dessert: Kirschjoghurt (L,M)					

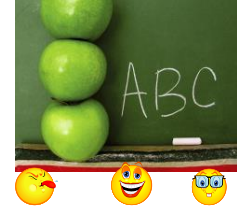
Zu jedem Menü wird ein Getränk gereicht. Es steht tagtäglich ein Salatbuffet mit Rohkostvariationen bereit.

Guten Appetit!

Name:	Schule:
Klasse:	Bemerkung:

Speiseplan

Zeitraum: 25.02. – 28.02.2019



Bitte ankreuzen!

Montag 25.02.19	Kartoffeltaschen mit Tzaziki (GLW,M,L) 🥕	Wurstgulasch (GLW,3,4)	Kesselgulasch mit Brötchen (GLW)			
Beilagen: Vollkornspirelli, Kartoffeln		Dessert : Vanillepudding (L,M)				
Dienstag 26.02.19	Paniertes Schollenfilet (F,GLW)	Jäegergulasch (GLW)	Veg. Gemüsesuppe mit Vollkornbrot (GLR) 🥕			
Beilagen: Kartoffeln, Stampfkartoffeln		Gemüse: Buttererbsen, Familiengemüse	Dessert : Mangoquark (L,M)			
Mittwoch 27.02.19	Hühnergeschnetzeltes "Züricher Art" (GLW)	Gefüllte Hackfleischroulade mit Gemüse	Rote Linsensuppe mit Vollkornbrot (GLR) 🥕			
Beilagen: Kartoffeln, Vollkornreis		Dessert: Kiwi				
Donnerstag 28.02.19	Sojapilzpfanne (S) 🥕	Kasslerbraten (2,4)	Champignonsuppe mit Vollkornbrot (GLR) 🥕			
Beilagen: Kartoffeln, Vollkornreis		Gemüse: Sauerkraut (8), Bohnengemüse	Dessert: Schokopudding (L,M)			
Zeichen- erklärung	R = Regionalprodukt	🥕 vegetarisches Gericht	GLR = Gluten Roggen GLH = Gluten Hafer			
Zusatz- stoffe	1) mit Farbstoff	5) geschwefelt	GL=Gluten L=Laktose			
	2) mit Konservierungsstoff	6) gewachst	M= Milcheiweiß			
	3) mit Antioxidationsmittel	7) mit Phosphat	E= Hühnerei , S= Soja			
	4) mit Geschmacksverstärker	8) mit Süßungsmittel Saccharin	EN= Erdnüsse , F = Fisch			
			K = Krebstiere , SF= Schalenfrüchte			
	W= Weichtiere ,LP=Lupine	SS=Sesam , SF= Senf ,SO= Schwefeldioxid	SE = Sellerie GLW = Gluten Weizen			

Zu jedem Menü wird ein Getränk gereicht. Es steht tagtäglich ein Salatbuffet mit Rohkostvariationen bereit.

Guten Appetit!