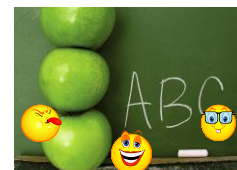


Name:	Schule:
Klasse:	Bemerkung:

Speiseplan

Zeitraum: 02.01. bis 11.01.2019

Bitte ankreuzen!



	Essen 1	Essen 2	Essen 3	E1	E2	E3
Mittwoch 02.01.2019 HORT		Rindergulasch (M, GLW)	Spinatcremesuppe mit Vollkornbrot (GLW, GLR)			
	Beilagen: Salzkartoffeln, Vollkornnudeln		Gemüse: Buttererbsen, Buttermöhren	Dessert: Apfel		
Donnerstag 03.01.2019 HORT	Thüringer Rostbratwurst		Kürbissuppe mit Vollkornbrot (GLR)			
	Beilagen: Salzkartoffeln, Stampfkartoffeln		Gemüse: Bayrischkraut, Sauerkraut (8)	Dessert: Erdbeerquark (L, M)		
Freitag 04.01.2019 HORT		Backfisch-Stixx mit Kräutersoße (F)	Weißer Bohnen Eintopf mit Vollkornbrot (1,2,3,4,SE, GLR)			
	Beilagen: Stampfkartoffeln, Salzkartoffeln		Gemüse: Mischgemüse, Buttergemüse	Dessert: Schokopudding (L, M)		
Montag 07.01.2019	Zwei Brokkoli-Nussecken mit Kräuterquark (E, GLW, L, EN, M)	Bolognese mit Hackfleisch (GL)	Erseneintopf mit Wiener Wurst (1,2,3,4,SE)			
	Beilagen: Spirelli, Vollkornspaghetti (GLW)		Dessert: Apfelmus			
Dienstag 08.01.2019	Kleine Klopse in Kräutersoße	Paniertes Schweineschnitzel (GLW, E, L, M)	Vegetarische Gemüsesuppe mit Vollkornbrot (SE, GLR)			
	Beilagen: Salzkartoffeln, Stampfkartoffeln		Gemüse: Kohlrabigemüse, Buttererbsen	Dessert: Sahnepudding (L, M)		
Mittwoch 09.01.2019	Gedünstetes Alaska Seelachsfilet mit Senfsoße (SN, GLW, F)	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons	Tomatensuppe mit Reiseinlage und Basilikum, Vollkornbrot			
	Beilagen: Salzkartoffeln, Vollkornreis		Gemüse: Karottenstreifen, Familiengemüse	Dessert: Clementine		
Donnerstag 10.01.2019	Zwei gekochte Eier in süß-saurer Soße (E)	Rinderschmorbraten	Waldpilzsuppe mit Vollkornbrot			
	Beilagen: Salzkartoffeln, Stampfkartoffeln		Gemüse: Rotkohl (8), Blumenkohl	Dessert: Pfirsichkompott		
Freitag 11.01.2019	Tofuragout mit Gemüse (S)	Szegediner Gulasch (GLW)	Brüheis mit Geflügelfleisch, Vollkornbrot (SE, GLR)			
	Beilagen: Salzkartoffeln, Vollkornnudeln (GL)		Dessert: Rote Grütze mit Vanillesoße (L, M)			
Zu jedem Menü wird ein Getränk gereicht. Es steht tagtäglich ein Salatbuffet mit Rohkostvariationen bereit.						
Zeichen-erklärung		vegetarisches Gericht	SN=Senf, S=Soja, GL=Gluten, L= Lactose, K=Krebstiere			
Zusatzstoffe	1) mit Farbstoff	5) geschwefelt	SE=Sellerie, GLG=Gluten Roggen, GLH = Gluten Hafer, GLW= Gluten Weizen, M= Milcheiweiß, F= Fisch			
	2) mit Konservierungsstoff	6) gewachst	E= Hühnereiweiß, EN = Erdnüsse, SF=Schalentiere			
	3) mit Antioxidationsmittel	7) mit Phosphat	GLR= Gluten Roggen			
	4) mit Geschmacksverstärker	8) mit Süßungsmittel Saccharin	GLG = Gluten Grieß			

Änderungen vorbehalten!

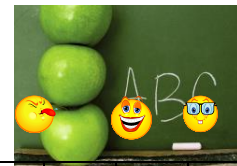
Guten Appetit!

Name:	Schule:
Klasse:	Bemerkung:

Speiseplan

Zeitraum: 14.01. bis 31.01.2019

Bitte ankreuzen!



	Essen 1	Essen 2	Essen 3	E1	E2	E3
Montag 14.01.2019	Gemüsestrudel mit Kräutersoße (GLW,L,M)	Gefüllte Paprikaschote (GLW)	Grüne Bohnen Eintopf mit Rindfleisch einlage (SE)			
	Beilagen: Salzkartoffeln, Stampfkartoffeln		Gemüse: Balkangemüse, Paprikagemüse			
	Dessert: Stracciatellajoghurt (M,L)					
Dienstag 15.01.2019	Hefeklöße mit Fruchtsauce (GL)	Kohlroulade (E,GLW,SN,SE)	Französische Zwiebelsuppe mit Vollkornbrot (GLR)			
	Beilagen: Salzkartoffeln, Stampfkartoffeln	Gemüse: Schmorkohl	Dessert: Pudding nach Vanilleart (L,M)			
Mittwoch 16.01.2019	Brathering (F)	Gefüllte Schweineroulade (GLW,2,3,4,SN)	Veg. Porree-Eintopf mit Vollkornbrot (GLR)			
	Beilagen: Salzkartoffeln, Stampfkartoffeln	Gemüse: Rotkohl (8), Rosenkohl	Dessert: Birne			
Donnerstag 17.01.2019	Rührei (E)	Hackbraten (GLW)	Blumenkohlcremesuppe mit Vollkornbrot (GLW,GLR)			
	Beilagen: Salzkartoffeln, Stampfkartoffeln	Gemüse: Spinat, Blumenkohl	Dessert: Pflaumenkompott			
Freitag 18.01.2019	Gefüllte Zucchini (M,L)	Hähnchenschenkel	Gemüseintopf mit Hackfleischbällchen, Vollkornbrot (SE,GLR)			
	Beilagen: Vollkornreis, Salzkartoffeln	Gemüse: Rotkohl, Buttergemüse	Dessert: Mangoquark (L,M)			
Montag 21.01.2019	Mexikanische Sojapfanne (S,GL)	Jagdwurstwürfel in Tomatensoße (2,4,GLW)	Kartoffelsuppe mit Wiener Wurst (1,2,3,4,SE)			
	Beilagen: Vollkornspirelli, Vollkornreis		Dessert: Karamellpudding (L,M)			
Dienstag 22.01.2019	Asiatisches Wok-Pfannengemüse	Putenrollbraten	Fischsuppe mit Vollkornbrot (F,GLR)			
	Beilagen: Vollkornreis, Salzkartoffeln	Gemüse: Kaisergemüse, Rosenkohl	Dessert: Erdbeerjoghurt (L,M)			
Mittwoch 23.01.2019	Kräuterquark (L,M)	Gebratene Hähnchenleber	Möhren-Ingwercremesuppe mit Vollkornbrot (GLR)			
	Beilagen: Salzkartoffeln, Stampfkartoffeln	Gemüse: Buttererbsen, Zwiebelringe	Dessert: Mandarine			
Donnerstag 24.01.2019	Matjesfilet in Joghurt-Dillsoße (M,F,L)	Sauerbraten (8,M)	Linsensuppe mit Vollkornbrot (2,3,4,SE,GLR)			
	Beilagen: Salzkartoffeln, Kartoffelklöße		Gemüse: Rotkohl (8), Mischgemüse	Dessert: Götterspeise		
Freitag 25.01.2019	Champignon-Blätterteigtasche mit Kräuter dip (L,M,GLW)	Spanferkelrollbraten	Bauerntopf mit Hackfleisch, Kartoffeln und Gemüse dazu Vollkornbrot (GLR)			
	Beilagen: Salzkartoffeln, Stampfkartoffeln	Gemüse: Butterbohnen, Balkangemüse	Dessert: Mischobst			
Montag 28.01.2019	Tofusteak	Jägerschnitzel mit Tomatensoße	Brühnudeln mit Geflügelfleisch, Vollkornbrot (SE,GLR)			
	Beilagen: Vollkornreis, Vollkornnudeln		Gemüse: Kaisergemüse, Letscho (8)	Dessert: Buttermilchdessert (L,M)		
Dienstag 29.01.2019	Grieß mit Kirschen (L,M)	Gyrosplatte mit Tzaziki (L,M)	Rosenkohl-Brokkoli-Eintopf mit Vollkornbrot (GLR)			
	Beilagen: Salzkartoffeln, Vollkornreis	Gemüse: Brokkoli, Buttererbsen	Dessert: Grießpudding (L,M)			
Mittwoch 30.01.2019	Fischroulade mit Dillsoße (F)	Rinderfrikadelle (GLW)	Minestrone mit Vollkornbrot (GLR,GLW)			
	Beilagen: Salzkartoffeln, Vollkornreis	Gemüse: Familiengemüse, Mischgemüse	Dessert: Banane			
Donnerstag 31.01.2019	Eierfrikassee mit Gemüse (E,GLW)	Schweinebraten (M)	Soljanka mit Brötchen (GLW)			
	Beilagen: Salzkartoffeln, Stampfkartoffeln		Gemüse: Blumenkohl, Rotkohl (8)	Dessert: Vanillepudding (L,M)		
Zeichen- erklärung		 vegetarisches Gericht	SN=Senf, S=Soja, GL=Gluten, L=Lactose, K=Krebstiere			

Zusatz- stoffe und Allergene	1) mit Farbstoff	5) geschwefelt	SE=Sellerie , M=Milcheiweiß, F=Fisch E=Hühnereiweiß, GLG = Gluten Grieß EN=Erdnüsse, GLH=Gluten Hafer, SF=Schalentiere, GLG = Gluten Roggen, GLW= Gluten Weizen			
	2) mit Konservierungsstoff	6) gewachst				
	3) mit Antioxidationsmittel	7) mit Phosphat				
	4) mit Geschmacksverstärker	8) mit Süßungsmittel Saccharin				

Änderungen vorbehalten!