

Speiseplan KW 03

	Montag 17.01.2022	Dienstag 18.01.2022	Mittwoch 19.01.2022	Donnerstag 20.01.2022
Schüler-Menü 3,80 €	Paniertes Schweineschnitzel mit Soße, kleine Rösti Bio –Erbsen 1 Mandarine A;C;G;I;J 	<i>Rindfleischküchle mit Bratensoße Kartoffelpüree, Rahmwirsinggemüse</i> Schokokuchen A;C;GI;J 	Paniertes Seelachsfilet mit Joghurt-Remoulade Kartoffelsalat 1 Apfel A;C;G;D;I;J 	<i>Schweineschnitzel in Rahmsoße mit Spätzle und Bio-Erbsen</i> Waffel A;C;G;I;J 
Teeni-Menü 3,80 €	<i>Paniertes Putenschnitzel mit Soße, kleine Rösti Bio –Erbsen</i> 1 Mandarine A;C;G;I;J 	Spaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse, Eisbergsalat Schokokuchen AC;G;I;J 	Bio-Spätzle mit Gemüse-Linsensoße, Endiviensalat 1 Apfel A;C;G;I;J 	Hähnchenschnitzel in Rahmsoße mit Spätzle und Bio-Erbsen Waffel A;C;G;I;J 
Vegetarisch 3,80 €	Blumenkohl- Käseschnitzel mit Zaziki, kleine Rösti Chinakohlsalat 1 Mandarine A;C;G;I;J 	Vegi-Frikadelle mit vegetarischer Zwiebelsoße, Vollkorn-Hörnlenudeln Schokokuchen A;C;G;I;J 	Bio-Käsespätzle mit Bio-Zwiebelschmelze Endiviensalat 1 Apfel A;C;G;I;J 	Paprika-Möhren-Kichererbsen in milder Currysoße, Bio-Vollkornreis, Chinakohlsalat Waffel A;E;F;G;H;I;J;K 
Wochensalat 3,80 €	„Bauernsalat“ mit gebratenen Pilzen, Kräuterfrischkäse, Radieschen, Cocktailtomaten, süßem Senfdressing und 1 Vollkornsemmel 1 Mandarine C;G;I;J 	„Bauernsalat“ mit gebratenen Pilzen, Kräuterfrischkäse, Radieschen, Cocktailtomaten, süßem Senfdressing und 1 Vollkornsemmel Schokokuchen C;G;I;J 	„Bauernsalat“ mit gebratenen Pilzen, Kräuterfrischkäse, Radieschen, Cocktailtomaten, süßem Senfdressing und 1 Vollkornsemmel 1 Apfel C;G;I;J 	„Bauernsalat“ mit gebratenen Pilzen, Kräuterfrischkäse, Radieschen, Cocktailtomaten, süßem Senfdressing und 1 Vollkornsemmel Waffel C;G;I;J 



enthält Geflügel



enthält Schweinefleisch



enthält Rindfleisch



enthält Lamm



enthält Fisch



vegetarisches Menü

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: A = Glutenhaltig; B = Krebstiere; C = Eier und Eierzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse;

G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenobst(Nüsse); I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J = Senf und Senferzeugnisse; K = Sesamsamen; L = Schwefeldioxid und Sulfide; M = Lupinen;

N = Weichtiere(Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern); O = mit Konservierungsstoff

Kursiv & Fett = Menüempfehlung DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)

