

# Speiseplan KW 16

	<b>Montag 17.04.2023</b>	<b>Dienstag 18.04.2023</b>	<b>Mittwoch 19.04.2023</b>	<b>Donnerstag 20.04.2023</b>
<b>Schüler-Menü</b>  4,20 €	<b>Hähnchengeschnetzeltes in milder Currysoße mit Weißer Bio-Reis und Chinakohlsalat</b>  <b>Schoko-Haselnussdessert</b> A;E;F;G;H;I;J 	Kalbfleisch-Gemüse-Käse-Küchle in Rahmsoße dazu Spätzle Endiviensalat  <b>Müsliriegel</b> A;C;G;H;I;J 	<b>Gebackenes Seelachsfilet mit Remoulade und Salzkartoffeln Rahmspinat</b>  <b>Rote Grütze</b> A;C;G;D;I;J 	Bio-Penne mit Bio-Rindfleischbolognese und Bio-Reibekäse Rote-Betesalat  <b>1 Banane</b> A;C;G;I;J 
<b>Teeni-Menü</b>  4,20 €	Rindergulaschsuppentopf mit Kartoffeln , Paprika und Karotten 1 Semmel Chinakohlsalat  <b>Schoko-Haselnussdessert</b> A;C;H;I;J 	<b>Bio-Penne mit Bio-Rindfleischbolognese und Bio-Reibekäse Endiviensalat</b>  <b>Müsliriegel</b> A;C;G;H;I;J 	Gemüse-Käsenuggets mit Remoulade und Salzkartoffeln Rahmspinat  <b>Rote Grütze</b> A;C;G;I;J 	<b>1 gegrillte Hähnchenkeule mit Bratensoße und Ofenkartoffeln Rote-Betesalat</b>  <b>1 Banane</b> A;I;J 
<b>Vegetarisch</b>  4,20 €	<b>Bio-Penne mit Bio-Rahmratatouillesoße Chinakohlsalat</b>  <b>Schoko-Haselnussdessert</b> A;C;G;H;I;J 	<b>Vollkorn-Dinkel-Ricotta-Birnenauflauf mit Vanillesoße Sauerkirschen</b>  A;C;G 	<b>Kräuter-Rührei mit Bio-Reis und Rahmspinat</b>  <b>Rote Grütze</b> A;C;G;I;J 	<b>Spinat-Käsenocken mit Tomatensoße Kleine Ofenkartoffeln Rote-Betesalat</b>  <b>1 Banane</b> A;C;G;I;J 
<b>Wochensalat</b>  4,20 €	„Fruit-Bowl“ mit Couscoussalat , Früchten , Ziegenfrischkäse , Edamamebohnen , Mangodressing und 1 Vollkornsemmel  <b>Schoko-Haselnussdessert</b> A;C;G;H;F;I;J 	„Fruit-Bowl“ mit Couscoussalat , Früchten , Ziegenfrischkäse , Edamamebohnen , Mangodressing und 1 Vollkornsemmel  <b>Müsliriegel</b> A;C;G;H;F;I;J 	„Fruit-Bowl“ mit Couscoussalat , Früchten , Ziegenfrischkäse , Edamamebohnen , Mangodressing und 1 Vollkornsemmel  <b>Rote Grütze</b> A;C;G;F;I;J 	„Fruit-Bowl“ mit Couscoussalat , Früchten , Ziegenfrischkäse , Edamamebohnen , Mangodressing und 1 Vollkornsemmel  <b>1 Banane</b> A;C;G;F;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)**





