

Mittagessen

Speiseplan vom 13.01.25 bis 19.01.25 Klasse 8a Woche 3

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Vegetarisch
Montag	Schweinshaxe  ⁸ Zwiebelsauce ^{1,4} Bayrisch Kraut ^{1,4} Semmelknödel ^{a,a1,c}	Tortellini Ricotta Spinat  ^{a,a1,c,g} Puten Schinken Sauce  ^{2,3,g} Bohnensalat ^{1,4}	Hirse-Paprikapfanne  ^g Tomatensauce Bohnensalat ^{1,4}
	Vanillepudding ^g		
Dienstag	Saure Linsen  ^{1,3,5,a,a1,g,l} Saitenwurst  Spätzle ^{a,a1,c}		Tomatencremesuppe  Saure Linsen ^{1,3,5,a,a1,g,l} Vegetarische Bratwurst  ^{f,i} Spätzle ^{a,a1,c}
	Stracciatellajoghurt ^g		
Mittwoch	Spätzle-Gemüsepfanne Brokkoli, Karotten, Bohnen, Blumenkohl, Wirsingkohl  ^{1,a,a1,c} Kräutersoße mit Petersilie, Dill,	Grießschnitten AH ^{a,a1,c,g} Vanillesauce ^g Zwetschgengrütze	Karottencremesuppe  ^g 
	Apfelgrütze 		
Donnerstag	Schweineschnitzel paniert  ^{a,a1} Bratensauce Kartoffelsalat mit Blattsalat ^{1,3,5,j,l} Zitrone Blattsalat Bio 		Pastinaken Steckrübensuppe  ^g Vegetarische Maultaschen gefüllt mit Kartoffeln Karotten Spinat  ^{a,a1,c,i} Zwiebelschmelze ^g Kartoffelsalat mit Blattsalat ^{1,3,5,j,l}
	Frisches Obst		
Freitag	Eierflockensuppe  ^c		Champignoncremesuppe  ^g
			Spaghetti ^{a,a1,b,c} Rote Linsenbolognese  ⁱ Grüner Salat Bio  Cocktail Dressing ^{1,4,g}
Apfelmus			

e Blattsalate sind Bio aus der Rotach-Gärtnerei DE-ÖKO-006

Bitte die Informationen zu den Zusatzstoffen und Allergenen auf gesonderten Blatt beachten!

* geeignet bei Stoffwechselstörung und zur Gewichtsreduktion und ohne Schweinefleisch

Bei Fragen rund ums Essen z.B. Zusatzstoffe, Allergene, Nährwerte etc. steht das Küchenteam jederzeit zur Verfügung!