

Speiseplan vom 03.02.25 bis 07.02.25 Woche 6 von Klasse 8d

	Kindergerechtes	DGE Kinder	Menü 3 Vegetarisch
Montag	Vegetarische Maultaschen Kartoffeln, Karotten, Spinat, Zwiebeln, Erbsen, Lauch, SELLERIE)  a,a1,c,i Jägersauce mit Champignons ^{3,a,a1,a3,f,g,i}		Blumenkohlcremesuppe  ^g Eierpfannkuchen mit Quark  a,a1,c,g Fruchtsauce Waldbeere
	Stracciatellajoghurt ^g		
Dienstag	Gyros  Tzatziki ^g Fladenbrot ^{a,a1,a3,k} Karottensalat gegart. ^{1,3,5,l}		Karottencremesuppe  ^g  Käsespätzle  a,a1,c,g Zwiebelschmelze ^g Karottensalat gegart. ^{1,3,5,l}
	Mandarinenquark ^g		
Mittwoch	Spaghetti ^{a,a1,b,c} Tomatenpesto[ 1,2,3,e2,g,h,l Blattsalat Bio  Sahnedressing ^{1,g}		Tomatencremesuppe  Spaghetti ^{a,a1,b,c} Tomatenpesto[ 1,2,3,e2,g,h,l Blattsalat Bio  Sahnedressing ^{1,g}
	Frisches Obst		
Donnerstag	Hähnchen Cordon bleu (Putenschinken) ^{1,2,a,a1,g,i} Bratensauce Wedges Zitrone Grüner Salat Bio  Salatsoße ^{1,j}		Rühreier  ^c Dampfkartoffeln Blattspinat/Rahm ^{a,a1,g}
	Sahnepudding ^g		
Freitag	Thai-Wok mit Hähnchen  und Reis ^{3,a,a1,f,j} Ingwersoße Blattsalat Bio  Essig-Öl-Dressing ^{1,j}		Kartoffeltaschen  ^g Bulgur mit Tomaten Blattsalat Bio  Essig-Öl-Dressing ^{1,j}
	Obstbeilage Apfel 		

Unsere 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!