

Speiseplan

07.01. – 10.01.20

KW 02

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Suppe			Brühe mit Maultäschle Huhn & Hahn (Tierwohl) <i>*,a,2,3,4,i,j</i>	Linsensuppe mit Wursteinlage hausgemacht <i>*a,2,3,4,8,i,j</i>	
Menü 1	Dreikönig schulfrei	Pädagog. Tag für Schüler unterrichtsfrei	Quinoa-Gemüseauflauf hausgemacht Tomatensoße <i>*,a,c,g,h,i,4</i>	Nudelbar, wahlweise Tomatensoße Champignonsoße <i>*,a,c</i> <i>*,a,i,4</i> <i>*,a,g,i,4</i>	Kartoffel- Gemüsepfanne an Kräutersoße <i>*a,c,g,i,4</i> <i>*,a,g,i,4</i>
Menü 2			Quarkauflauf hausgemacht an Erdbeersoße <i>*,a,c,g</i>	Nudelbar, wahlweise Hackfleischsoße Tomatensoße <i>*,a,c</i> <i>*,a,i,4</i> <i>*,a,i,4</i>	Frischer Lachs gebraten Salzkartoffeln Kräutersoße <i>*,d,a,i,4</i> <i>*,i</i> <i>*,a,g,i,4</i>
Beilagen			Sättigungsbeilage extra Gemüse extra Soße/Pasta extra <i>*,a,c,g,k,4</i> <i>*,i,4</i> <i>*,a,g,h,i,j,4</i>	Reibkäse Sättigungsbeilage extra Gemüse extra <i>*,2,g</i> <i>*,a,c,g,k,4</i> <i>*,i,4</i>	Grüner Salat Hausdressing <i>*,i</i> <i>*1,4,i,j</i>
Dessert			Obstkorb <i>*,7</i>	Kompott <i>*,1,2</i>	Quarkdessert <i>*,g</i>
Salat	<p>Täglich frische Rohkost- und andere Salate an unserer Salatbar mit hausgemachten Dressings. In unserer Schmankerln-Theke Tagessuppe, extra Gemüse, Sättigungsbeilage mit extra Pasta-Soße dazu.</p> <p>Frische vegetarische Gerichte, mit Waren von unserem Bio-Partner „Epos“!</p>				
	<i>Vinaigrette (Essig/Ölsoße) *1,4,i,j</i>	<i>Kartoffelsalat *1,4,i,j</i>	<i>Wurstsalat hausgemacht *1,4,i,j</i>	<i>Rohkostsalate *i</i>	<i>Grundsuppe und Soße wird hausgemacht und mitverwendet. *i</i>
	<i>und Joghurdressing hausgemacht *1,4,i,j,g</i>	<i>Fischsalat Hausfrauen Art *,1,4,i,j,d,2,3</i>	<i>Maiskörner *1,2,3,4,i,j,h</i>		

Änderungen vorbehalten!!!

*Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden

