



# Schul-Catering



## SPEISEKARTE | 09.09. – 13.09.2024 | KW 37

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Fit Menü</b>	Brokkolicremesuppe mit Baguette und Reis  a1,c,i	Lachsfilet gebraten mit Pellkartoffeln und Brokkoli dazu Schnittlauchsoße  a1,b,c,d,h,j	Hähnchenschnitzel mit Salzkartoffeln, Blumenkohl und Bratensoße  a1,b,c,d,h,j	Vollkorn Penne mit Tomatensoße und geriebenem Käse  1,2,a1,c	Wunschessen der Kinder  Hot Dogs zum Selberbauen  1,2,3,5,8,a1,b,c,d,h,i,j,m
<b>Veggie Menü</b> vegetarisch	Spiralnudeln mit Karottenbolognese  a1,b	Bunter Kartoffeleintopf (Lauch, Karotte, Sellerie) mit Baguette  a1,i	Maisgrieß-Vanilleschnitte mit Kirschkompott  c,d,h,i,j	Kichererbsenbällchen mit Couscoussalat und Joghurt-Kräuterdip  a1,b,c,d,h,j	Schupfnudel- Gemüsepfanne in Sahnesoße  a1,b
<b>Trend Menü</b>	Backkartoffel mit Sour Creme und Hähnchenstreifen  a1,a2,a3,a4,c,d	Rote Bete Falafel auf Bulgursalat mit Joghurt dip  a1,c	Spaghetti Bolognese mit frischem Parmesan  2,a1,b,c,d	Chicken Burger XL mit Rucola, Käse, Tomate, Gurke und Burgersoße  1,b,c	Gemüseschnitzel auf Erbsenreis dazu Möhrensoße  a,c,d

Erzänzend zu dem Fit Menü und Veggie Menü, können sich die Kinder an der Salat- und Obstbar bedienen.

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmitteln  
Allergene: a = glutenhaltiges Getreide, a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Eier, c = Milch, einschl. Laktose, d = Sellerie, e = Fisch, f = Erdnüsse, g1 = Mandeln, g2 = Haselnüsse, g3 = Walnüsse, g4 = Kaschunüsse, a5 = Pecannüsse, a6 = Paranüsse, a7 = Pistazien, a8 = Macadamianüsse, Senf, i = Sesamsamen, i = Soja, k = Sulfur, m = Luovine