



Schul-Catering



SPEISEKARTE | 18.09. – 22.09.2023 | KW 38

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü	Eierpfannkuchen mit Apfelmus 3,a1,b,c	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Spargel dazu Reis b,c	Vollkorn Spiralnudeln mit Tomatensoße und geriebenem Käse 1,2,a1,c	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 3,,a1,a2,a3,a4,b,c,d,e,h,i,j,n	Chili con carne mit Mais und Kidneybohnen dazu Reis
Veggie Menü <i>vegetarisch</i>	Gemüseschnitzel mit Drillingen und Petersiliensoße a1,b,c,d,h,j	Kartoffelcremesuppe mit Gemüsewürfel c,d	Champignonpfanne mit Reis und Sour Creme c	Vegetarischer Wikingertopf mit Kartoffeln, Karotten und Paprika	Frühlingsrolle mit Reis dazu süß-saure Soße d
Trend Menü	Ravioli mit Ratatouille gefüllt dazu Sahneseife und Rucola a,b,c,d	Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika und Pilzen dazu Reis c	Rote Bete Falafel auf Süßkartoffelstampf dazu Avocadodip 1,a1,b,h	Spaghetti Bolognese (Rindfleisch) dazu Rucola und Parmesan 2,a1,b,c,d	Hähnchenspieß auf Tomaten-Paprikagemüse dazu Röstkartoffeln a1,a2,a3,a4,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

Allergene: a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Eier, c = Milch, einschl. Laktose, d = Sellerie, e = Fisch, , h = Senf, i = Sesamsamen, j = Soja, m = Lupine, n = Weichtiere