



# Schul-Catering



## SPEISEKARTE | 02.09. – 06.09.2024 | KW 36

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü	<p>Grüne Tortellini mit Käsefüllung dazu Tomatensoße</p> <p>a1,b,c</p>	<p>Fischfrikadelle (Seelachsfilet) mit Stampfkartoffel und Erbsen dazu Kräutersoße</p> <p>a1,a2,a,3,a4,b,c,d,e,h,j</p>	<p>Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons dazu Reis</p> <p>a,c</p>	<p>Königsberger Klopse (Rindfleisch) mit Salzkartoffeln und Kapernsoße</p> <p>a1,bc,h,k</p>	<p>Pfannkuchen mit Apfelmus und heißen Kirschen</p> <p>3,a1,b,c,d,h,i,j</p>
Veggie Menü vegetarisch	<p>Gemüse-Linsenbratling mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln dazu Petersiliensoße</p> <p>a1,b,c,d,h,j</p>	<p>Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel</p> <p>a1,d,h,i</p>	<p>Kartoffel Gnocchis mit Tomaten-Paprikaragout dazu Kräuterquark</p>	<p>Nudel-Gemüse-Auflauf mit Tomatensoße</p> <p>1,a1,b,c</p>	<p>Falaffel mit Gemüse-Couscous und Joghurt-Kräuterdip</p> <p>a1,b,c,d,h,j</p>
Trend Menü	<p>Spaghetti Pesto mit Rucolasalat</p> <p>a1,b</p>	<p>Kokos Thaicurry mit Marktgemüse dazu Limettenreis</p> <p>c,l</p>	<p>Penne Rigate mit Arrabiatasoße dazu frisch geriebenen Parmesan</p> <p>2,a1,b,c</p>	<p>Fish &amp; Chips in der Tüte mit Remouladen Dip</p> <p>1,5,a1,b,e,h</p>	<p>Hähnchenschnitzel mit Röstkartoffeln dazu gemischter Salat und Dip</p> <p>1,a1,b,c,d,h,j</p>

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, 8 = Phosphaat

Allergene: a = Glutenhaltiges Getreide, a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Eier, c = Milch, einschl. Laktose, d = Sellerie, e = Fisch, h = Senf, i = Sesamsamen, j = Soja, k = Sulfur, l = Krustentiere