



# Schul-Catering



## SPEISEKARTE | 10.06. – 14.06.2024 | KW 24

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

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