



Schul-Catering



SPEISEKARTE | 13.05. – 17.05.2024 | KW 20

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü	<p>Penne Rigate mit Spinat-Champignon-Frischkäsesoße</p> <p>a1,b,c</p>	<p>Kartoffelcremesuppe mit Geflügelwiener und Baguette</p> <p>2,3,8,a1,c,d,h,i</p>	<p>Backfisch (Seelachsfilet) mit Röstkartoffeln und Remouladensoße</p> <p>1,5,a1,b,e,h</p>	<p>Gebratene Hähnchenbrust mit Vollkornreis dazu Brokkoli und Bratensoße</p> <p>a1,a2,a3,a4,c,d</p>	<p>Blumenkohl-Käse Bratling auf Wildreismischung und Karottengemüse dazu Schnittlauchsoße</p> <p>a1,b,c,d,h,j</p>
Veggie Menü vegetarisch	<p>Chili sin carne mit gelbem Reis</p>	<p>Nudel-Gemüseauflauf mit Tomatensoße</p> <p>a1,b</p>	<p>Gemüsefrikadelle mit Reis und Schnittlauchsoße</p> <p>3,a1,b,c,d,h,j</p>	<p>Penne Nudeln mit Tomatensoße und geriebenem Käse</p> <p>1,2,a1,b,c</p>	<p>Kaiserschmarrn mit heißen Kirschen</p> <p>a1,b,c,d,g1,g2,g3,g4,g5,g6,g7,g8,h</p>
Trend Menü	<p>Kokos-Thaicurry mit Hähnchen dazu Sesamreis</p> <p>a1,a2,a3,a4,c,d,l</p>	<p>Hähnchen Döner mit Reis, Salat und Dip</p> <p>c</p>	<p>Burrito gefüllt mit Chili con Carne und Käse überbacken dazu Sour Creme</p> <p>a1,c</p>	<p>Currywurst mit hausgemachter Currysoße dazu Pommes</p> <p>1.2.3.8.d</p>	<p>Spaghetti mit Carbonarasoße (Hähnchenwürfel) dazu Rucola und frisch geriebenen Parmesan</p> <p>2,3,8,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, 5 = geschwefelt, (= Phosphat, Allergene: a = Glutenhaltiges Getreide, a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Eier, c = Milch, einschl. Laktose, d = Sellerie, e = Fisch, g1 = Mandeln, g2 = Haselnüsse, g3 = Walnüsse, g4 = Kaschunüsse, g5 = Pecannüsse, g6 = Paranüsse, g7 = Pistazien, g8 = Macadamianüsse, h = Senf, i = Sesamsamen, j = Soja, l: Krustentiere