



Schul-Catering



SPEISEKARTE | 06.05. – 10.05.2024 | KW 19

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü	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	Feiertag	Wunschesen der Kinder Hot Dogs zum Selberbauen 1,2,3,5,8,a1,b,c,d,h,i,j,m
Veggie Menü vegetarisch	Spiralnudeln mit Karottenbolognese a1,b	Bunter Kartoffeleintopf (Lauch, Karotte, Sellerie) mit Baguette a1,i	Maisgrieß-Vanilleschnitte mit Kirschkompott c,d,h,i,j	Feiertag	Schupfnudel- Gemüsepfanne in Sahnesoße a1,b
Trend Menü	Backkartoffel mit Sour Creme und Hähnchenstreifen a1,a2,a3,a4,c,d	Rote Bete Falafel auf Bulgursalat mit Joghurdip a1,c	Spaghetti Bolognese mit frischem Parmesan 2,a1,b,c,d	Feiertag	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 = Phosphat
Allergene: a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Eier, c = Milch, einschl. Laktose, d = Sellerie, h = Senf, i = Sesamsamen, j = Soja, m = Lupine