



Schul-Catering



SPEISEKARTE | 29.04. – 03.05.2024 | KW 18

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü	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	Feiertag	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
Veggie Menü vegetarisch	Gemüse-Linsenbratling mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln dazu Petersiliensoße a1,b,c,d,h,j	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel a1,d,h,i	Feiertag	Nudel-Gemüse-Auflauf mit Tomatensoße 1,a1,b,c	Falaffel mit Gemüse-Couscous und Joghurt-Kräuterdip a1,b,c,d,h,j
Trend Menü	Spaghetti Pesto mit Rucolasalat a1,b	Kokos Thaicurry mit Marktgemüse dazu Limettenreis c,l	Feiertag	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 = Phosphat

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