



Schul-Catering



SPEISEKARTE | 26.09. – 30.09.2022 | KW 39

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü	<p>Bauernauflauf mit Ei dazu Ketchup und Sour Creme</p> <p>a1,i</p>	<p>Lachsfilet gebraten mit Pellkartoffeln, Möhrengemüse dazu Schnittlauchsoße</p> <p>a1,b,c,d,h,j</p>	<p>Hähnchenschnitzel mit Salzkartoffeln, Romanesco und Bratensoße</p> <p>a1</p>	<p>Vollkorn Penne mit Tomatensoße und geriebenem Käse</p> <p>1,2,a1,c</p>	<p>Chili con Carne mit Reis</p>
Veggie Menü vegetarisch	<p>Spiralnudeln mit Karottenbolognese</p> <p>a1,b</p>	<p>Bunter Kartoffeleintopf (Lauch, Karotte, Sellerie) mit Baguette</p> <p>a1,i</p>	<p>Maisgrieß-Vanilleschnitte mit Kirschkompott</p> <p>c,d,h,i,j</p>	<p>Kichererbsenbällchen mit Couscoussalat und Joghurt-Kräuterdip</p> <p>a1,b,c,d,h,j</p>	<p>Schupfnudel- Gemüsepfanne in Sahnesoße</p> <p>a1,b</p>
Trend Menü	<p>Backkartoffel mit Sour Creme und Hähnchenstreifen</p> <p>a1,a2,a3,a4,c,d</p>	<p>Rote Bete Falafel auf Bulgursalat mit Joghurt dip</p> <p>a1,c</p>	<p>Spaghetti Bolognese mit frischem Parmesan</p> <p>2,a1,b,c,d</p>	<p>Currywurst mit hausgemachter Currysoße dazu Pommes</p> <p>1,2,3,8,d</p>	<p>Asia Nudeln mit frischem Gemüse und Sojasoße</p> <p>a</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, 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