Schul-Catering

SPEISEKARTE | 30.05. – 03.06.2022 | KW 22

Wooks
Kids - und Schulcatering

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü	Kartoffel-Blumenhkohl Auflauf mit Bechamelsoße und Käse überbacken 1,c	Rindersaftgulasch mit Pilzen und Paprika dazu Spätzle und grüne Bohnen a1,b,j	Backfisch (Seelachsfilet) mit Röstkartoffeln und Remouladensoße 1,5,a1,b,e,h	Gebratene Hähnchenbrust mit Vollkornreis dazu Brokkoli und Bratensoße a1,a2,a3,a4,c,d	Grüne Tortellini mit Frischkäsesoße a1,b,c
Veggie Menü vegetarisch	Chili sin Carne mit gelbem Reis 1, c, d	Nudel-Gemüseauflauf mit Tomatensoße a1,b	Gemüsefrikadelle mit Reis und Schnittlauchsoße 3,a1,b,c,d,h,j	Penne Nudeln mit Tomatensoße und geriebenem Käse 1,2,a1,b,c	Kaiserschmarrn mit heißen Kirschen a1,b,c,d,g1,g2,g3,g4,g5,g6,g7,g8,h
Trend Menü	Kokos Thai Curry mit Hähnchen dazu Sesamreis a1,a2,a3,a4,c,d,l	Hähnchen Döner mit Reis, Salat und Dip c	Buritto mit Chili con Carne und Käse überbacken dazu Sour Creme a1,c	Currywurst mit hausgemachter Currysoße dazu Pommes 1.2.3.8.d	Spaghetti mit Carbonarasoße (Hähnchenwürfel) dazu Rucola und frisch geriebenen Parmesan 2,3,8,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,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