



Schul-Catering



SPEISEKARTE | 27.06. – 01.07.2022 | KW 26

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü	Grüne Tortellini mit Käsefüllung und Frischkäsesoße a1,b,c,d,h,i,j	Hähnchenbrust gebraten mit Brokkoli, Salzkartoffeln und Bratensoße a1,a2,a3,a4,c,d	Fischfrikadelle (Seelachsfilet) mit Stampfkartoffeln und Kräutersoße 3,a1,a2,a3,a4,b,c,d,e,h,j	Königsberger Klopse (Rindfleisch) mit Kapernsoße und Salzkartoffeln a1,b,c,h,k	Milchreis mit Apfelmus und heißen Kirschen 3,c,d,h,i,j
Veggie Menü vegetarisch	Gemüse-Linsenbratling mit Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten) Salzkartoffeln und Petersiliensoße a1,b,c,d,h,j	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel a1,d,h,i	Kartoffel Gnocchis mit Tomaten-Paprikaragout dazu Kräuterquark b,c	Nudel-Gemüse-Auflauf mit Tomatensoße a1,b	Falaffel mit Gemüse-Couscous und Joghurt-Kräuterdip a1,b,c,d,h,j
Trend Menü	Spaghetti mit Pesto dazu Rucolasalat a1,b	Kokos Thai Curry mit Marktgemüse dazu Limonenreis c,l	Penne Rigate mit Arrabiatasoße dazu frisch geriebenen Parmesan 2,a1,b,c	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 = Phosphaat

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