



Schul-Catering



SPEISEKARTE | 22.04. – 26.04.2024 | KW 17

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü	Vollkornpenne mit Frischkäsesoße und Brokkoli a1,d,h,i,j	Geflügelbratwurst mit Salzkartoffeln, Kaisergemüse und Bratensoße 3,8,h	2 Stück Eier mit Senfsoße und Pellkartoffeln b,c,h	Lachsfilet aus dem Ofen mit Erbsen und Reis dazu Currysoße 3,d,h	Gulaschsuppe mit Baguette a1,i
Veggie Menü vegetarisch	Malaysisches Gemüsecurry mit Wildreis Mischung d,h	Gemüse-Lasagne mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Tomatensoße und Käse überbacken 1,2,3,a1,c	Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Kaisergemüse c	Kartoffelpuffer mit Apfelmus 3,a1,a2,a3,a4,b,c,d	Penne Nudeln mit Pesto und Kirschtomaten a1,b
Trend Menü	Hot Dog zum Selberbauen 1,2,3,5,8,a1,b,c,d,h,i,j,m	Linsen-Kokos Curry mit frischem Gemüse und Reis d,h	Calamari (Tintenfischringe) mit Wedges dazu Cocktaildip 1,b	Penne Rigate mit Thunfisch-Tomatensoße dazu Petso a1,b,d,e,h,i,j	Frühlingsrolle mit süß-saurer Soße dazu Reis d

Erzänzend zu dem Fit Menü und Veggie Menü, können sich die Kinder an der Salat- und Obstbar bedienen.

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit 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, m = Lupine