



Schul-Catering



SPEISEKARTE | 27.03. – 31.03.2023 | KW 13

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü	<p>Penne Nudeln mit Rinderhackfleischsoße und geriebenem Käse</p> <p>1,2,a1,b,c,d</p>	<p>Schupfnudeln mit Erbsen und Frischkäsesoße</p> <p>a1,b,d,h,i,j</p>	<p>Lachsfilet gedämpft mit Pellkartoffeln und Kräuterquark</p> <p>c,e</p>	<p>Tomatencremesuppe mit Reis und Baguette</p> <p>a1,d,h,i,j</p>	<p>Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons und Gnocchis</p> <p>b,c</p>
Veggie Menü vegetarisch	<p>Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln</p> <p>b,c,d,h,i,j</p>	<p>Kichererbsenbällchen auf Reis mit fruchtiger Currysoße</p> <p>3,a1,b,c,d,h,j</p>	<p>Polenta Käseschnitte auf Wildreisermischung dazu Tomatensoße</p>	<p>Spinat-Feta-Lasagne mit Frischkäsesoße</p> <p>1,a1,c,d,h,i,j</p>	<p>Bauernauflauf mit Kartoffeln und Ei dazu Ketchup und Kräuterquark</p> <p>b,c</p>
Trend Menü	<p>Gebratener Reis mit Ei und knackigem Gemüse dazu Sojasoße</p> <p>b,d</p>	<p>It's Burger Time dazu Wedges</p>	<p>Gebratene Gnocchis mit Wokgemüse dazu Sour Creme</p> <p>b,c</p>	<p>Rindfleisch Cevapcici mit Tomatenreis dazu Krautsalat und Tzaziki</p> <p>3,a1,b,c,d,h,i,j,k</p>	<p>Tagliatelle mit Frischkäsesoße dazu Lachswürfel und Rucolasalat</p> <p>a1,b,d,e,h,i,j,m</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, 3 = mit Antioxidationsmittel

Allergene: a1 = Weizen, b = Eier, c = Milch, einschl. Laktose, d = Sellerie, e = Fisch, h = Senf, i = Sesamsamen, j = Soja, K = Sulfur, m = Luoine