



Schul-Catering



SPEISEKARTE | 19.09. – 23.09.2022 | KW 38

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü	<p>Grüne Tortellini mit Käsefüllung und Frischkäsesoße</p> <p>a1,b,c,d,h,i,j</p>	<p>Hähnchenbrust gebraten mit Brokkoli, Salzkartoffeln und Bratensoße</p> <p>a1,a2,a3,a4,c,d</p>	<p>Fischfrikadelle (Seelachsfilet) mit Stampfkartoffeln und Kräutersoße</p> <p>3,a1,a2,a3,a4,b,c,d,e,h,j</p>	<p>Königsberger Klopse (Rindfleisch) mit Kapernsoße und Salzkartoffeln</p> <p>a1,b,c,h,k</p>	<p>Milchreis mit Apfelmus und heißen Kirschen</p> <p>3,c,d,h,i,j</p>
Veggie Menü vegetarisch	<p>Gemüse-Linsenbratling mit Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten) Salzkartoffeln und Petersiliensoße</p> <p>a1,b,c,d,h,j</p>	<p>Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel</p> <p>a1,d,h,i</p>	<p>Kartoffel Gnocchis mit Tomaten-Paprikaragout dazu Kräuterquark</p> <p>b,c</p>	<p>Nudel-Gemüse-Auflauf mit Tomatensoße</p> <p>a1,b</p>	<p>Falaffel mit Gemüse-Couscous und Joghurt-Kräuterdip</p> <p>a1,b,c,d,h,j</p>
Trend Menü	<p>Spaghetti mit Pesto dazu Rucolasalat</p> <p>a1,b</p>	<p>Kokos Thai Curry mit Marktgemüse dazu Limonenreis</p> <p>c,l</p>	<p>Penne Rigate mit Arrabiatasoße dazu frisch geriebenen Parmesan</p> <p>2,a1,b,c</p>	<p>Fish & Chips in der Tüte mit Remouladen Dip</p> <p>1,5,a1,b,e,h</p>	<p>Hähnchenschnitzel mit Röstkartoffeln dazu gemischter Salat und Dip</p> <p>1,a1,b,c,d,h,j</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, 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