





































































5. Speiseplan der Ganztagesklassen 2017/18

Winterferien: 12.02. - 16.02.2018

Woche:	29.01. - 01.02.2018	X	05.02. - 08.02.2018	X	19.02. - 22.02.2018	X	26.02. - 01.03.2018	X
Montag	1	Überraschungstag!	Gefüllte Paprikaschote mit Reis    A1, c, G, L, M, N	<input type="radio"/>	Drumsticks mit Bratkartoffeln 	<input type="radio"/>	Marillenpalatschinken mit Vanillesoße    A1, C, G	<input type="radio"/>
	2		Kartoffeltaschen mit Quark   G, L		Möhreneintopf  L		Chili con Carne mit Semmel Rohkost  A1, A2, A3, A4, F, G, L, N	
Dienstag	1	Zöpfl-Nudeln mit Lachs-Broccolisouße    A1, D, G, L	Tomaten-Käsespätzle    A1, C, G, L	<input type="radio"/>	Milchreis mit Sauerkirschen   G	<input type="radio"/>	Putengeschnetzeltes mit Langkornreis  L	<input type="radio"/>
	2	Reis-Gemüsepfanne  L	Gemüseintopf „Gärtnerin“  L		Maccaroni mit Carbonara-soße    A1, C, G, 3, 7 Clementine		Tomatensuppentopf mit Reis    A1, G	
Mittwoch	1	Schlemmerteller mit Rösti-Ecken    A1, G	Dampfnudeln mit Vanillesoße    A1, C, G	<input type="radio"/>	Alaska-Seelachs, Remouladensoße und Salzkartoffeln    A1, C, D, G, L, M	<input type="radio"/>	Putenbruststreifen in Champignonsoße mit Semmelknödel    A1, G, L	<input type="radio"/>
	2	Kartoffeleintopf  L	Teddy-Teigtäschchen    A1, C, G, L Rohkost		Blumenkohl-Käse-Medaillon   C, G		Linsenbratlinge mit Curry-Dipsoße   A1, F, L, M	
Donnerstag	1	Kaiserschmarrn mit Apfelmus    A1, C, G	Hähnchen-Cordon Bleu mit Kartoffelpüree    A1, G, 7	<input type="radio"/>	Geflügelcremsuppe    A1, G, L	<input type="radio"/>	Hähnchennuggets „Urwaldtiere“ mit Pommes   A1, F	<input type="radio"/>
	2	Köttbullar mit Pommes    A1, C, G, L Clementine	Gemüseschnitzel mit Kartoffelpüree   A1, G		Polenta-Gnocchi mit Tomatensoße    A1, G, L, M, N		Asiatische Gemüsesoße mit Basmati-Reis   A1, F, L	

Hergestellt wird unser Mittagessen bei „Hofmann Menü“ (www.die-menue-manufaktur.de)

Zusatzstoffe: mit: 1: Farbstoff, 2: Konservierungsstoff, 3: Antioxidationsmittel, , 7: Nitritpökelsalz, 8: Phosphat, 9: Süßungsmittel(n)

 vegetarisches Menü, enthält:  Rindfleisch,  Schweinefleisch,  Geflügel,  Fisch,  Knoblauch,  Gluten,  Laktose,

A: Gluten (aus A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut), B: Krebstiere, C: (Hühner-)Ei, D: Fisch, E: Erdnuss, F: Sojabohnen, G: Milch und Milchprodukte, H: Schalenfrüchte (H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschunüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse),

L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfit/Schwefeldioxid, P: Lupine, R: Weichtiere