













































































6. Speiseplan der Ganztagesklassen 2017/18

Osterferien: 26.03. - 06.04.2018

Woche:	05.03. - 08.03.2018	X	12.03. - 15.03.2018	X	19.03. - 22.03.2018	X	09.04. - 12.04.2018	X
Montag	1	Überraschungstag!	Geflügelbratwurst, Sauerkraut und Kartoffelpüree   G		Drumsticks, Mischgemüse und Rösti-Ecken  L		Apfelküchle mit Vanillesoße    A1, C, G	
	2		Blumenkohl-Käse-Medaillon   C, G		Vegetarische Röllchen mit Mischgemüse    A1, C, G, L		Broccoli Rahmsuppe   G, L Rohkost	
Dienstag	1	Schweineschnitzel   oder Chicken Crossies   mit Pommes/ABC A1, C	Knusperfischstücke mit Bechamel-Kartoffeln    A1, C, D, G, L, M		Grießbrei mit Fruchtsoße    A1, C, G		Fischstäbchen mit Kartoffelpüree    A1, D, G	
	2	Pürierte Gemüsesuppe   G, L	Grüner Erbseneintopf  L		Maccaroni mit Käsesoße   A1, C, G, L Obst		Spätzle-Pfanne    A1, C, G, L	
Mittwoch	1	Spaghetti mit Geflügelbolognese    A1, G, L	Geflügelklößchen in heller Gemüsesoße und Reis    A1, G, L		Nasi Goreng   A1, F, L		Zigeunertopf mit Reis    A1, C, G, L	
	2	Kartoffelplätzchen mit Quark    A1, C, G, L	Süße Lasagne    A1, G Rohkost		Kartoffel-Spinatauflauf   C, G, L		Karottencremesuppe   G, L	
Donnerstag	1	Ofenschlupfer mit Vanillesoße    A1, A3, C, G, H1	Allgäuer Käsespätzle    A1, C, G, L		Schinkennudeln    A1, C, G, 3, 7		Ravioli    A1, C, F, G, L	
	2	Reis-Gemüsepfanne  L Obst	Ungarische Gulaschsuppe mit Semmel    A1, L, M		BIO Tomaten-Suppentopf mit Reis    A1, G		Kartoffeltaschen mit Quark   G, 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