








































































# 01. Speiseplan der Ganztagesklassen 2018/19

Woche:	17.09. - 20.09.2018 <small>KW 38</small>	<del>X</del>	24.09. - 27.09.2018 <small>KW 39</small>	<del>X</del>	01.10. - 04.10.2018 <small>KW 40</small>	<del>X</del>	08.10. - 11.10.2018 <small>KW 41</small>	<del>X</del>
<b>Montag</b>	1 Hähnchenbrustfilet mit Pommes   A1	<input type="radio"/>	Maccaroni mit Würstchengulasch oder Tomatensoße    A1, G, L, M, 3, 7	<input type="radio"/>	Chili con Carne mit Semmel  A1, A2, A3, A4, F, G, L, N	<input type="radio"/>	Truthahnfleischbällchen, Brocoligemüse und Bratkartoffeln   A1, L	<input type="radio"/>
	2 Kartoffel-Spinatauflauf   C, G, L	<input type="radio"/>	Möhreneintopf  L	<input type="radio"/>	Grießbrei mit Sauerkirschen    A1, C, G	<input type="radio"/>	Bratkartoffeln mit Quark 	<input type="radio"/>
<b>Dienstag</b>	1 Allgäuer Käsespätzle    A1, C, G, L	<input type="radio"/>	Ungarische Gulaschsuppe mit Semmel    A1, A2, A3, A4, F, G, L, N	<input type="radio"/>	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree    A1, D, G	<input type="radio"/>	Zöpfli-Nudeln mit Lachs-Brocolisoße    A1, D, G, L	<input type="radio"/>
	2 Gemüseintopf „Gärtnerin“ 	<input type="radio"/>	Reis-Gemüsepfanne  L	<input type="radio"/>	Pürierte Gemüsesuppe   G, L Rohkost/Obst	<input type="radio"/>	Milchreis mit Fruchtsoße   G	<input type="radio"/>
<b>Mittwoch</b>	1 Geflügelmaultaschen mit Tomatensoße    A1, C, G, L, M, N	<input type="radio"/>	Polenta-Gnocchi mit Jägerrahmsoße    A1, G, L	<input type="radio"/>	<b>Feiertag</b>	<input type="radio"/>	Drumsticks mit Pommes 	<input type="radio"/>
	2 Kaiserschmarrn mit Apfelmus    A1, C, G	<input type="radio"/>	Blumenkohl-Käse-Medaillon   C, G, 1 Rohkost/Obst	<input type="radio"/>	<b>Tag der Deutschen Einheit</b>	<input type="radio"/>	Kartoffelplätzchen mit heller Gemüsesoße    A1, C, G, L	<input type="radio"/>
<b>Donnerstag</b>	1 Schlemmerfilet a la Provence mit Reis    A1, D, G	<input type="radio"/>	Tandoori-Meatballs mit Reis    A1, C, G, L	<input type="radio"/>	Geflügel-Lasagne    A1, G, L	<input type="radio"/>	Kalbsgeschnetzeltes mit Spätzle-Nudeln    A1, G, L	<input type="radio"/>
	2 Kartoffeltaschen mit Quark   G, L Fruchteis „Rainbow“	<input type="radio"/>	Dampfnudeln mit Vanillesoße    A1, C, G	<input type="radio"/>	Gemüse-Rösti mit Kartoffelpüree    A1, C, G, 3	<input type="radio"/>	Tomatensuppentopf mit Reis    A1, G	<input type="radio"/>

Hergestellt wird unser Mittagessen bei „Hofmann Menü“ ([www.die-menue-manufaktur.de](http://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