



























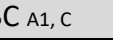






02. Speiseplan der Ganztagesklassen 2018/19

Herbstferien 29.10. - 02.11.2018

Woche:	15.10. - 18.10.2018 KW 42	22.10. - 25.10.2018 KW 43	05.11. - 08.11.2018 KW 45	12.11. - 15.11.2018 KW 46	
Montag	1	Überraschungstag!	Ravioli  A1, C, F, G, L	Fischfrikadellen, Senf-Kräutersoße, Kartoffelpüree  A1, C, D, G, L, M, 1	Kartoffeln, Rahmspinat und Spiegelei  C, G, L
	2		Gemüseschnitzel mit Bratkartoffeln  A1	Kartoffelpuffer mit Apfelmus  A1, C	Gemüse-Lasagne  A1, G, L Rohkost/Obst
Dienstag	1	Alaska-Seelachs, Remouladensoße und Salzkartoffeln  A1, C, D, G, L, M, 1	Rindergulasch, Spätzle und Zucchini-Gemüse  A1, C, L	Hühnerfrikassee mit Langkornreis  C, G	Mexiko-Pfanne mit Djuvec-Reis  L
	2	Grüner Erbseneintopf  L	Blumenkohl-Käse-Medaillon  C, G, 1	Linteneintopf  L Fruchtjoghurt 	Kirsch- und Apfelpfannkuchen  A1, C, G
Mittwoch	1	Gemüsenudeln  A1, C	Hähnchengyros mit Langkornreis  G, L	Drumsticks, Mischgemüse und Rösti-Ecken  L	BIO Orecchiette (Nudeln) „Bologneser Art“  A1
	2	Apfelmühle mit Vanillesoße  A1, G	Wok-Gemüse mit Reis  A1, F, N Rohkost/Obst	Pfannkuchen-Auflauf mit Gemüse in Käse-Sahnesoße  A1, C, G, L	Champignon-Topf mit Semmelknödeln  A1, C, G, L
Donnerstag	1	Indisches Curryhuhn mit Basmatireis  G	Süße Lasagne  A1, G	Mini-Rinderfrikadellen, Salzkartoffeln, Bratensoße, Mischgemüse  A1, C, L	Schweineschnitzel  oder Chicken Crossies  mit Pommes/ABC  A1, C
	2	Gemüsepfanne mit Klößen  A4, C, G, L, M Rohkost/Obst	Bauerntopf (Eintopf)  L	Penne al Pomodoro  A1, G, L, M, N	Kürbiscremesuppe  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