






























03. Speiseplan der Ganztagesklassen 2018/19

Woche:	19.11. - 22.11.2018 <small>KW 47</small>	X	26.11. - 29.11.2018 <small>KW 48</small>	X	03.12. - 06.12.2018 <small>KW 49</small>	X	10.12. - 13.12.2018 <small>KW 50</small>	X	
Montag	1	Überraschungstag!	Schinkennudeln  A1, C, G, 3, 7	<input type="radio"/>	Erdbeerfruchtknödel mit Vanillesoße  A1, C, G	<input type="radio"/>	Königsberger Klopse, Kartoffelpüree  A1, C, G, L	<input type="radio"/>	
	2		Möhreneintopf  L	<input type="radio"/>	Hähnchennuggets mit Kartoffelsalat  A1, F, G	<input type="radio"/>	Reis-Gemüsepfanne  L	<input type="radio"/>	
Dienstag	1	Spaghetti mit Rinderhackfleischsoße  A1, L	<input type="radio"/>	Rindfleisch-Frikadellen mit Bratensoße, Salzkartoffeln  A1, C, L	<input type="radio"/>	Bandnudeln mit Lachs-Broccolisoße  A1, C, D, G, L	<input type="radio"/>	Hähnchen-Schaschlikpfanne mit Reis  L	<input type="radio"/>
	2	Kartoffeleintopf  L	<input type="radio"/>	Allgäuer Käsespätzle  A1, C, G, L	<input type="radio"/>	Kartoffeltaschen mit Quark  G, L	<input type="radio"/>	Milchreis mit Fruchtsoße  G	<input type="radio"/>
Mittwoch	1	Buß- und Betttag	<input type="radio"/>	Chinesische Gemüsepfanne mit Langkornreis  A1, F, L	<input type="radio"/>	Geflügel-Currywurst mit Pommes/ABC  C, L	<input type="radio"/>	Bunter Grießnockerl-Suppentopf  A1, C, L	<input type="radio"/>
	2	unterrichtsfrei	<input type="radio"/>	Polenta-Gnocchi mit Jägersrahmsauce  A1, G, L	<input type="radio"/>	Blumenkohl-Käse-Medaillon  C, G, 1	<input type="radio"/>	Puten-Salami-Pizza  A1, G	<input type="radio"/>
Donnerstag	1	Alaska Seelachs und Kartoffelauflauf mit Gemüse  A1, C, D, G, L, M,	<input type="radio"/>	Hühnersuppentopf mit Semmeln  A1, A2, A3, A4, C, F, G, L, N	<input type="radio"/>	Tomatensuppentopf mit Reis u. Rindfleischklößchen  A1, C, G, L	<input type="radio"/>	Geflügel-Lasagne  A1, G, L	<input type="radio"/>
	2	Maccaroni mit Gemüsesoße  A1, C, L	<input type="radio"/>	Kaiserschmarrn mit Apfelmus  A1, C, G	<input type="radio"/>	Gemüsemaultaschen in Tomatensoße  A1, C, G, L, M, N	<input type="radio"/>	Gemüseschnitzel mit Quark  A1, G, L	<input type="radio"/>
		2	pudding Vanille/Schoko  A1, G, 1	<input type="radio"/>					

→ Bitte mit V oder S angeben!

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