






























# 7. Speiseplan der Ganztagesklassen 2018/19

Osterferien: 15.04. – 26.04.2019

Woche:	01.04. - 04.04.2019 <small>KW 14</small>	<del>08.04. - 11.04.2019 <small>KW 15</small></del>	29.04. - 02.05.2019 <small>KW 18</small>	<del>06.05. - 09.05.2019 <small>KW 19</small></del>	
<b>Montag</b>	1	Überraschungstag!	Hähnchenbrustfilet, Mischgemüse und Kartoffelpüree  A1, G	Spaghetti mit Carbonarasoße  A1, C, G, 3, 7	Kaiserschmarrn mit Apfelmus  A1, C, G
	2		Tomatensuppe  A1, G, L	Kartoffeleintopf  L	Champignontopf mit Spätzle  A1, C, G, L Rohkost
<b>Dienstag</b>	1	Alaska-Seelachs, Remouladensoße und Salzkartoffeln  A1, C, D, G, L, M	Chili con Carne mit Semmel  A1, A2, A3, A4, F, G, L, N	Omelettrolle mit Spinatfüllung und heller Gemüsesoße  C, F, G	Chicken Wings, Pommes/ABC und Ketchup  C
	2	Möhreneintopf  L	Rösti Ecken mit Kräutersoße  A1, G, L, M	Penne al Pomodoro  A1, G, L, M, N Rohkost	Blumenkohl-Käse-Medaillon  C, G
<b>Mittwoch</b>	1	Geflügelhack-Bärchen, Dauphine-Kartoffeln und Jägerrahmsoße  A1, C, G, L	Milchreis mit Sauerkirschen  G	Tag der Arbeit	Rigatoni al Forno  A1, G, L
	2	Gemüse-Lasagne  A1, G, L	Reis-Gemüsepfanne  L Rohkost	Feiertag	Pfannengemüse mit Langkornreis 
<b>Donnerstag</b>	1	Erdbeerfruchtknödel mit Vanillesoße  A1, C, G,	Kalbsgeschnetzeltes mit Spätzle-Nudeln  A1, G, L	Fischpfanne „provencale“ mit Langkornreis  A1, D, G, L, M	Rindsgulasch mit Polentagnocchi  A1, L
	2	Frühlingsröllchen mit Barbecue-Dipsoße  A1, F, M, N Fruchtjoghurt  G	Gemüsepfanne mit Klößen  A4, C, G, L, M	Kartoffeltaschen mit Quark  G, L	Polentagnocchi mit Rahmsoße und Karottengemüse  A1, G, L

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: Sulfid/Schwefeldioxid, P: Lupine, R: Weichtiere