

06. Speiseplan der Ganztagesklassen 2019/20

Winterferien: 24.02. – 28.02.2020

Woche:	02.03. - 05.03.2020 <small>KW 10</small>	X	09.03. – 12.03.2020 <small>KW 11</small>	X	16.03. - 19.03.2020 <small>KW 12</small>	X	23.03. - 26.03.2020 <small>KW 13</small>	X		
Montag	1	Überraschungstag!	Hähnchen-Schaschlikpfanne mit Reis L	<input type="radio"/>	Kabeljaufilet, Bratkartoffeln und Remouladensoße A1, C, D, G, L, M, 1	<input type="radio"/>	Geflügel-Currywurst mit Bratkartoffeln L	<input type="radio"/>		
	2		Blumenkohl-Käse-Medaillon C, G, 1	<input type="radio"/>	Kirsch- und Apfelpfannkuchen A1, C, G	<input type="radio"/>	Gemüsestrudel A1, G, L	<input type="radio"/>	Rohkost	<input type="radio"/>
Dienstag	1	Fischstäbchen, Kartoffelpüree und Mischgemüse A1, D, G, L	<input type="radio"/>	Hühnersuppentopf mit Semmel A1, A2, A3, A4, C, F, G, L, N	<input type="radio"/>	Mexiko-Pfanne mit Reis L	<input type="radio"/>	Gemüsenudeln A1, C	<input type="radio"/>	
	2	Gemüse-Rösti mit Quark A1, C, G, L	<input type="radio"/>	Penne al Pomodoro A1, G, L, M, N	<input type="radio"/>	Gemüseschnitzel mit Quark A1, G, L	<input type="radio"/>	Kaiserschmarrn mit Apfelmus A1, C, G	<input type="radio"/>	Obst
Mittwoch	1	Tomatensuppentopf A1, C, G, L	<input type="radio"/>	Geschnetzelte Rinderleber, Karottengemüse und Salzkartoffeln G, L	<input type="radio"/>	Hähnchen Cordon bleu mit Pommes/ABC A1, C, G, 7	<input type="radio"/>	Salzkartoffeln, Rahmspinat und Rührei C, G, L	<input type="radio"/>	
	2	Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesoße A1, G	<input type="radio"/>	Kartoffeltaschen L	<input type="radio"/>	Blumenkohlcremesuppe G	<input type="radio"/>	Ravioli mit Käse-Rucolafüllung A1, C, G, L	<input type="radio"/>	Rohkost
Donnerstag	1	Gemüseaultaschen mit Tomatensoße A1, C, G, L, M, N	<input type="radio"/>	Mini-Rinderfrikadellen mit Kartoffelpüree und Tomatensoße A1, C, G, L, M, N	<input type="radio"/>	Geflügellasagne A1, G, L	<input type="radio"/>	Rösti Ecken mit Kräutersoße A1, G, L, M	<input type="radio"/>	
	2	Linseneintopf L	<input type="radio"/>	Grießbrei mit Fruchtsoße A1, C, G	<input type="radio"/>	Kartoffelgratin C, G, L	<input type="radio"/>	Spätzle-Pfanne A1, C, G, L	<input type="radio"/>	Obst

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