

8. Speiseplan der Ganztagesklassen 2018/19

Woche:	13.05. - 16.05.2019 <small>KW 20</small>	<input checked="" type="checkbox"/>	20.05. - 23.05.2019 <small>KW 21</small>	<input checked="" type="checkbox"/>	27.05. - 30.05.2019 <small>KW 22</small>	<input checked="" type="checkbox"/>	03.06. - 06.06.2019 <small>KW 23</small>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Montag	1	Überraschungstag!	Geflügel-Lasagne A1, G, L	<input type="checkbox"/>	Hähnchen-Schaschlikpfanne mit Reis L	<input type="checkbox"/>	Schinkennudeln A1, C, 3, 7	<input type="checkbox"/>	
	2		Gemüseschnitzel mit Quark A1, A3, G	<input type="checkbox"/>	Grießbrei mit Pfirsichen A1, C, G	<input type="checkbox"/>	Dampfnudeln mit Vanillesoße A1, C, G	<input type="checkbox"/>	Rohkost
Dienstag	1	Kartoffelpüree mit Fischstäbchen A1, D, G	<input type="checkbox"/>	Tomatensuppentopf A1, C, G, L	<input type="checkbox"/>	Spaghetti Montanara A1, C, G, L, 3, 7	<input type="checkbox"/>	Puten-Hacksteak mit Pommes/ABC und Ketchup A1, C	<input type="checkbox"/>
	2	Teddyteigtaschen A1, C, G, L	<input type="checkbox"/>	Blumenkohl-Käse-Medaillon C, G, 1	<input type="checkbox"/>	Wok-Gemüse mit Basmati-Reis A1, F, N	<input type="checkbox"/>	Mini-Spinat-Soufflés mit Kräutersoße A1, C, G, M	<input type="checkbox"/>
Mittwoch	1	Schlemmerteller mit Reis A1, G	<input type="checkbox"/>	Hähnchenkeule mit Kartoffelsalat C, M, 1, 2	<input type="checkbox"/>	Bauerntopf L	<input type="checkbox"/>	Rinderragout mit Reis G, L	<input type="checkbox"/>
	2	Kartoffelpuffer mit Apfelmus A1, C	<input type="checkbox"/>	Spätzle-Pfanne A1, C, G, L	<input type="checkbox"/>	Tomaten-Käsespätzle A1, C, G	<input type="checkbox"/>	Kartoffelgratin G	<input type="checkbox"/>
Donnerstag	1	Mini-Rinderfrikadellen mit Bratkartoffeln und Mais A1, C, L	<input type="checkbox"/>	Chicken Crossies mit Béchamelkartoffeln A1, G	<input type="checkbox"/>	Christi Himmelfahrt	<input type="checkbox"/>	Spaghetti mit Rinderbolognese A1, L	<input type="checkbox"/>
	2	Grüner Erbseneintopf L	<input type="checkbox"/>	Süße Lasagne A1, G	<input type="checkbox"/>	Feiertag	<input type="checkbox"/>	Eier-Pfannkuchen mit Gemüsefüllung A1, C, G, L	<input type="checkbox"/>
		Rohkost	<input type="checkbox"/>						

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