



Speiseplan vom 25. September - 29. September 2017

Fleisch/Fischgericht

Vegetarisches Gericht

Mo. 25.09.2017	gebratene Hähnchenkeule auf Kartoffel - Rahmgemüse, ^G Heidelbeerjoghurt ^G	Vegetarisches Geschnetzeltes (Milch, Weizen, Hafer) ^{A14,G} „Asiatisch mit Erdnüssen“ ^{A1,F,I,L} dazu Mienudeln ^{A1} und Salat, ^{L,J} Heidelbeerjoghurt ^G
Di. 26.09.2017	gegrillter Schweinebauch auf Krautschupfnudeln, ^{A1,C,L} Bratensoße, Obst	gekochte Eier auf Senf- Gemüseragout, ^{G,J} Kartoffeln und Obst
Mi. 27.09.2017	Käsetortellini ^{A1,C,G} in Schinken (Schwein) ^{1,2,3,4} - Sahnesoße, ^G Salat ^{L,J} und Nusspudding ^G	Gemüsebagel ^{A1,I} auf cremiger Polenta (Maisgrieß), ^G Kräutersoße, ^G Salat ^{L,J} und Nusspudding ^G
Do. 28.09.2017	Kürbiscremesuppe, ^G Kabeljau in Zitronen-Petersilienpanade (Fisch) paniert ^{A1} mit Kartoffelsalat ^{L,J} und Salat ^{L,J}	Kürbiscremesuppe, ^G Grießauflauf ^{A1,C,G} mit Aprikosen und Kompott



Änderungen vorbehalten, wir verwenden ausschließlich gesetzlich zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe und Konservierungsmittel. Deklarationspflichtige Zusatzstoffe - Allergene werden in den Tagesgerichten gekennzeichnet. Die Kennzeichnung hängt im Kiosk aus. Es wird für Schüler die kein Schweinefleisch essen eine Alternative aus Rind, Kalb, Pute oder Huhn angeboten.