

Speiseplan KW 36



Menügruppe	EINZELSPESIEN inkl. Salat	Montag, 6. September 2021	Dienstag, 7. September 2021	Mittwoch, 8. September 2021	Donnerstag, 9. September 2021	Freitag, 10. September 2021
Buffetform: Alle Einzelspeisen, Salat und Dessert zur freien Auswahl! Um eine ausgewogene Ernährung zu gewährleisten sollten Sie laut DGE in Folge von 20 Mahlzeiten: min. 20x Kartoffelerzeugnisse oder Getreideprodukte, min. 20x Gemüse oder Salat, min. 8x Obst, min. 8 x Milchprodukte, max. 8x Fleisch, min. 4 x Seefisch, zu sich nehmen!	PASTA Hausgemachte BIO-Nudeln zertifiziert nach DE ÖKO-009	Penne Rigate , Carbonarasauce vom Geflügelfleisch ^{13, 19, 20} KH:62, EW:21, FE:12, kcal:442	Lasagne "Bolognese" mit Rindfleisch ^{13, 15, 19, 21} KH:6, EW:5, FE:4, kcal:69	Hausgemachte Bio Campanelle , Tomaten-Gemüsesauce ¹³ KH:129, EW:29, FE:1, kcal:698	Spirelli-Nudeln (hausgemacht und Bio), Petersiliensoße ^{13, 15, 19} KH:113, EW:24, FE:13, kcal:639	Spaghetti mit Kirschtomaten, Zucchini und Pesto ^{13, 19} KH:77, EW:21, FE:46, kcal:802
	VEGETARISCH	Backfeta, Kräuterquark Dip, Bohnengemüse, Kartoffeln ^{1, 6, 7, 11, 12, 13, 15, 19} KH:33, EW:14, FE:3, kcal:224	Vegane Erbseneintopf "Großmutter's Art" ^{20, 21} KH:43, EW:16, FE:1, kcal:248	Blumenkohl-Käsebratling, Möhren in Rahm, Kerbelkartoffeln ^{1, 11, 12, 13, 15, 19} KH:57, EW:13, FE:34, kcal:593	Gnocchi, Ratatouillegemüse ^{13, 15} KH:53, EW:7, FE:14, kcal:369	Westernpfanne mit geschmorten Kartoffeln und Gemüse ²⁰ KH:29, EW:8, FE:16, kcal:301
	HAUPTGERICHT	Seelachs in Backteig (Kibbeling), Zitronenbuttersoße, Gemüsereis ^{13, 15, 16, 19, 21} KH:53, EW:19, FE:24, kcal:508	Chili sin Carne (vegetarisch), Fladenbrot ^{13, 15, 18, 19, 20, 23} KH:61, EW:12, FE:3, kcal:331	Hähnchenschnitzel, Bratensoße., Erbsen, Kartoffeln ^{13, 15, 19, 20} KH:45, EW:22, FE:28, kcal:526	Rindergulasch , Rotkohl mit Apfel, Kartoffelklöße ^{1, 9, 11, 12} KH:52, EW:27, FE:9, kcal:751	Hot Dog (Geflügel), Röstzwiebeln, Kartoffelspalten ^{1, 6, 7, 13, 19, 21, 22} KH:69, EW:23, FE:25, kcal:602
	Dessert	Obst der Saison	Karamellpudding ^{1, 2, 11, 12, 19} KH:6, EW:0, FE:0, kcal:25	Fruchtojoghurt ^{12, 19} KH:15, EW:4, FE:5, kcal:120	Kirschgrütze ¹² KH:15, EW:0, FE:0, kcal:68	Obstsalat mit Vanillesauce ^{12, 13, 19} KH:31, EW:2, FE:1, kcal:138

Alle Allergene und Zusatzstoffe

1 - Mit Geschmacksverstärker, 2 - Mit Farbstoff, 6 - Mit Phosphat, 7 - Mit Konservierungsstoff, 9 - Mit Antioxidationsmittel, 11 - Mit Süßungsmittel, 12 - Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 13 - Enthält Gluten, 15 - Enthält Ei, 16 - Enthält Fisch, 18 - Enthält Soja, 19 - Enthält Milch / Laktose, 20 - Enthält Schalenfrüchte, 21 - Enthält Sellerie, 22 - Enthält Senf, 23 - Enthält Sesam



Speiseplan KW 36

Bestellung für: _____

Bestellt durch: _____

Bitte tragen Sie die gewünschte Bestellmenge in die blauen Felder ein.

Menügruppe	EINZELSPIESEN inkl. Salat	Montag, 6. September 2021		Dienstag, 7. September 2021		Mittwoch, 8. September 2021		Donnerstag, 9. September 2021		Freitag, 10. September 2021	
Buffetform: Alle Einzelspeisen, Salat und Dessert zur freien Auswahl! Um eine ausgewogene Ernährung zu gewährleisten sollten Sie laut DGE in Folge von 20 Mahlzeiten: min. 20x Kartoffelerzeugnisse oder Getreideprodukte, min. 20x Gemüse oder Salat, min. 8x Obst, min. 8 x Milchprodukte, max. 8x Fleisch, min. 4 x Seefisch, zu sich nehmen!	PASTA Hausgemachte BIO-Nudeln zertifiziert nach DE ÖKO-009	Penne Rigate , Carbonarasauce vom Geflügelfleisch ^{13, 19, 20}		Lasagne "Bolognese" mit Rindfleisch ^{13, 15, 19, 21}		Hausgemachte Bio Campanelle , Tomaten-Gemüsesauce ¹³		Spirelli-Nudeln (hausgemacht und Bio), Petersiliensoße ^{13, 15, 19}		Spaghetti mit Kirschtomaten, Zucchini und Pesto ^{13, 19}	
		KH:62, EW:21, FE:12, kcal:442		KH:6, EW:5, FE:4, kcal:69		KH:129, EW:29, FE:1, kcal:698		KH:113, EW:24, FE:13, kcal:639		KH:77, EW:21, FE:46, kcal:802	
	VEGETARISCH	Backfeta, Kräuterquark Dip, Bohnengemüse, Kartoffeln ^{1, 6, 7, 11, 12, 13, 15, 19}		Vegane Erbseneintopf "Großmutter's Art" ^{20, 21}		Blumenkohl-Käsebratling, Möhren in Rahm, Kerbelkartoffeln ^{1, 11, 12, 13, 15, 19}		Gnocchi, Ratatouillegemüse ^{13, 15}		Westernpfanne mit geschmorten Kartoffeln und Gemüse ²⁰	
		KH:33, EW:14, FE:3, kcal:224		KH:43, EW:16, FE:1, kcal:248		KH:57, EW:13, FE:34, kcal:593		KH:53, EW:7, FE:14, kcal:369		KH:29, EW:8, FE:16, kcal:301	
	HAUPTGERICHT	Seelachs in Backteig (Kibbeling), Zitronenbuttersoße, Gemüsereis ^{13, 15, 16, 19, 21}		Chili sin Carne (vegetarisch), Fladenbrot ^{13, 15, 18, 19, 20, 23}		Hähnchenschnitzel, Bratensoße., Erbsen, Kartoffeln ^{13, 15, 19, 20}		Rindergulasch , Rotkohl mit Apfel, Kartoffelklöße ^{1, 9, 11, 12}		Hot Dog (Geflügel), Röstzwiebeln, Kartoffelspalten ^{1, 6, 7, 13, 19, 21, 22}	
		KH:53, EW:19, FE:24, kcal:508		KH:61, EW:12, FE:3, kcal:331		KH:45, EW:22, FE:28, kcal:526		KH:52, EW:27, FE:9, kcal:751		KH:69, EW:23, FE:25, kcal:602	
	Dessert	Obst der Saison		Karamellpudding ^{1, 2, 11, 12, 19}		Fruchtojoghurt ^{12, 19}		Kirschgrütze ¹²		Obstsalat mit Vanillesauce ¹²	
				KH:6, EW:0, FE:0, kcal:25		KH:15, EW:4, FE:5, kcal:120		KH:15, EW:0, FE:0, kcal:68		KH:31, EW:2, FE:1, kcal:138	
	Zusatzessen Lehrer und Besucher										

Alle Allergene und Zusatzstoffe

1 - Mit Geschmacksverstärker, 2 - Mit Farbstoff, 6 - Mit Phosphat, 7 - Mit Konservierungsstoff, 9 - Mit Antioxidationsmittel, 11 - Mit Süßungsmittel, 12 - Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 13 - Enthält Gluten, 15 - Enthält Ei, 16 - Enthält Fisch, 18 - Enthält Soja, 19 - Enthält Milch / Laktose, 20 - Enthält Schalenfrüchte, 21 - Enthält Sellerie, 22 - Enthält Senf, 23 - Enthält Sesam