

SPEISEPLAN / GRUNDSCHULE LACTOSEFREI



MONAT : Januar 2019

Woche	Essen	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01.01.19 bis 04.01.19	I		Neujahr	Thüringer Bratwurst 4 auf Sauerkraut mit Kartoffeln Senf, Obst a1,F,C,G,I,J	Vanillereisbrei mit Zucker und Zimt dazu Erdbeeren a1,G	Schweinekammbraten mit Soße, Blumenkohl 5 und Salzkartoffeln a1,I,F
	II		Neujahr	Ferien	Ferien	Ferien
07.01.19 bis 11.01.19	I	Hühnerfrikassee holländische Soße, Reis , Obst a1,I,F,G	Putenrahmgescnnetztes mit Spiralen dazu fruchtiger Krautsalat a1,F,G,I			Hähnchnbrust Geflügelsoße, Leipziger Allerlei, Kartoffeln a1,I,F
	II			Schweineschnitzel mit Soße, Mischgemüse dazu Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J	1 gekochtes Ei Senfsoße, Kartoffeln dazu Rote Beete Salat 3,a1,I,F,G	
14.01.19 bis 18.01.19	I	Reiseintopf mit Eierstich frischem Gemüse , Brötchen u. Obst a1,I,F,G		Vollkornnudeln mit Tomatensoße dazu Gurkensalat a1,I,F,G	2 Königsberger Klopse Möhren-Kohlrabigemüse 10 Kartoffeln, Obst F,G,I,J	
	II		Bolognese Fleisch Soße Spaghetti und Parmesankäse dazu Obst a1,F,G,I			Gebratener Fleischkäse mit Soße, Bohnengemüse Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J
21.01.19 bis 25.01.19	I	Thüringer Kartoffelsuppe 1 Wiener Würstchen, Brötchen dazu Obst a1,F,I,G	Vorsuppe (Tomatensuppe) 2 Hefeklöße mit heißen Heidelbeeren a1,C,G,I,F	Putenschnitzel mit Soße, Pariser Karotten Salzkartoffeln a1,C,F,G		Schweinebraten mit Soße, Schwarzwurzeln Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J
	II				Tomaten-Zucchini-Gemüse Kräuter-Tomatensoße mit Reis, Obst a1,I,F	
28.01.19 bis 31.01.19	I	Nudeleintopf mit Eierstich und feinem Gemüse dazu Brötchen, Obst a1,C,G	Panierte Jagdwurst Tomatensoße, Butternudeln Eisbergs. m.Dressing a1,G,I,J			
	II			Putenbrustfilet natur mit Rahmsoße 10, Blumenkohl Salzkartoffeln a1,F,G,I,J	Vegetarische Bolognese mit Spaghetti dazu Obstsalat c,G,F,I	

Zusatzstoffe :

1) mit Farbstoff

2) mit Konservierungsstoff

3) mit Geschmacksverstärker

4) mit Phosphat

5) mit Süßungsmitteln

6) mit Antioxidationsmitteln

7) gewachst

8) kann Gräten enthalten

9) mit Nitritpökelsalz

10) gebunden mit Johanniskernmehl
oder Guarkernmehl

Allergene:

A= Gluten

a1= Weizen

a2= Roggen

a3= Gerste

a4= Hafer

B= Krebstiere

C= Eier

D= Fisch

E= Erdnüsse

F= Soja

G= lactose

h1= Milch

h2= Haselnüsse

h3= Wallnüsse

h4= Kaschunüsse

h5= Pecannüsse

h6= Paranüsse

h7= Pistazien

h8= Macadamia

l= Sellerie

J= Senf

K= Sesamsamen

L= Schwefeldioxid

M= Lupinen

N= Weichtiere

X= kann Spuren von Allergenen
enthalten

Hotline für zu-und Abbestellungen : Tel. 03621 / 5144612 o. 613 Fax 03621/ 5144629