

SPEISEPLAN / GRUNDSCHULE GLUTENFREI



MONAT : : März 2018

Woche	Essen	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01.03.2018 bis 02.03.2018	I				Geschnetzeltes vom Schwein mit Rahmsoße zu Pfannengemüse und Reis, Obst a1,c,g,i,j	
	II					Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken dazu Gemüsereis, Obst a1,f,g,i
05.03.2018 bis 09.03.2018	I	Linseneintopf 1 Wiener Würstchen, Speck Brötchen, Quarkspeise a1,f,i	Thüringer Bratwurst auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf a1,f,g,i	Fisch natur mit Dillsoße, Kartoffelpüree und Rotkohlsalat a1,g,i,j	Gemischter Gulasch mit Butternudeln und Gurkensalat a1,f,g,i	Reisbrei mit Zucker und Zimt dazu Pfirsiche a1,g
	II					
12.03.2018 bis 16.03.2018	I	Brechbohneintopf mit Kasselerfleisch Brötchen, Fruchtmousse a1,f,g,i		Eierpaddy mit Rahmspinat, Kartoffeln dazu Obst a1,g,i,f		Rinderschmorbraten Soße, Kohlrabi-Möhrengemüse, Kartoffeln a1,f,g,i,j
	II		Fischragout Gemüsestreifen in Senfsoße Reis, Obst a1,f,g,i,j		Bratklops mit Soße 10 und Rotkohl und Salzkartoffeln a1,c,f,g,i,j	
19.03.2018 bis 23.03.2018	I	Nudelsuppe mit Rindfleisch und Gemüse dazu Brötchen, Joghurt a1,f,g,i	Zucchinipfanne Gehacktes, Zucchini, Tomatens. 5,10, Nudeln, Obst a1,f,i		gegrillte Hähnchenkeule Geflügelsoße, buntes Karottengemüse, Kartoffeln a1,c,f,g,i,j	
	II			2 Königsberger Klopse mit Kapernsoße 10, Kartoffeln Rote Beete Salat 5 a1,c,f,g,i		Fisch natur mit Senfsoße, Kartoffeln dazu Bohnensalat a1,c,f,g,i
26.03.2018 bis 30.03.2018	I	Hähnchenbrust in milder Curryrahmsoße 10 mit Früchten, Risotto, Joghurt a1,f,g,i	ged. Putenfilet mit Rahmsoße, dazu Pariser Karotten, Kartoffeln, Obst a1,i,f	Reissuppe mit Eierstich Gemüse- und Reiseinlage Brötchen, Obstsalat a1,c,f,g,i	Frikadelle mit Soße dazu Bohnengemüse und Kartoffeln a1,c,f,g,i,j	Karfreitag
	II	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Karfreitag

1)

- 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= Mandeln
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