

SPEISEPLAN GRUNDSCHULE

lactosefrei



Monat: Oktober 2023

Woche	Essen	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
02.10. bis 06.10.	I	Erbseintopf mit Kasselerfleisch, Kartoffelwürfel Vollkornbrot, Obst a1,I,F	Felertag	Bratwurst auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree dazu Senf/Ketchup a1,F,G,I,J,4	Putenfrikassee mit Gemüserais, dazu Obst a1,G,F,J	Gedünsteter Seelachs in Dillsoße, Salzkartoffeln Karottenrohkost 5,a1,C,F,G,I
	II		Felertag			
09.10. bis 13.10.	I			Schweineschnitzel mit Soße und Salzkartoffeln Kompott a1,C,F,G,I,10	1 gekochtes Ei mit Senfsoße, Petersilienkartoffeln und Rote-Beete-Salat a1,F,G,I	Hähnchenbrustfilet a1,F,G,I mit Geflügelsoße, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln
	II	Hühnerfrikassee a1,I,F,G mit holländ. Soße, Karotten, Mais Erbsen, Naturreis, Obst	Putenrahmeschnetzeltes mit Nudeln, dazu Rohkostsalat a1,F,G,I		2 Königsberger Klöße (Schwein) Möhren-Kohlrabi-Gemüse und Kartoffeln, dazu Obst F,I,J,G,10	3 Fischstäbchen Senfsoße und Naturreis, dazu Karottensalat a1,F,I
16.10. bis 20.10.	I	Nudeleintopf mit Rindfleisch und frischem Gemüse, dazu Roggenbrötchen, Obst a1,C,G,I,J				
	II		Bolognese-Fleisch-Soße (Schwein) mit Spaghetti und Parmesan Käse, Obst a1,F,G,I	Chinapfanne Hähnchenbruststreifen auf süß- saurem Gemüse, dazu Risotto F,I,J		
23.10. bis 27.10.	I	Thüringer Kartoffelsuppe 1 Wiener, Lauch, Kartoffeln, Sellerie Vollkornbrot, Obst a1,F,I,G		Putenschnitzel natur mit Soße, Pariser Karotten und Salzkartoffeln a1,C,F,G	Tomaten-Zucchini-Gemüse in Kräuter-Tomatensauce mit Käse überbacken, dazu Reis a1,G	Hähnchenbrustfilet mit Soße, Sommergemüse Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J
	II		Schweinesteak "Zigeuner Art" mit Zigeunersauce und Gabel- spaghetti, dazu Partysalat a1,F,I			
30.10. bis 31.10.	I		Felertag			
	II	Hähnchen Nuggets mit Soße, Erbsengemüse und Kartoffeln, Obst a1,C,G,I,J	Felertag			

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Geschmacksverstärker
- 4) mit Phosphat

- 5) mit Süßungsmittel
- 6) mit Antioxidationsmittel
- 7) gewachst
- 8) kann Gräten enthalten

- 9) mit Nitritpökelsalz
- 10) gebunden mit Johanniskeimmehl
oder Guarkeimmehl

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= Walnüsse
h4= Kaschunüsse
- h5= Pecannüsse
h6= Paranüsse
h7= Pistazien
h8= Macadamia
I= 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