

Speiseplan



6	Menü 1		Vegetarisch
Montag 19.10.2020	Hähnchenspieße mit Erbsengemüse ^{a1/f} , Soße ^{a1/f} und Kartoffelecken Apfel	Gemüseintopf „Hofer Schnitz“ (Kartoffel, Karotte, Sellerie) ^h Apfel	
Dienstag 20.10.2020	Kessulgulasch mit Rindfleisch ^{a1/f} dazu Brötchen ^{a1/a3} Tomatensalat ⁹	Möhrenschnitzel ^{a1/b/h/k} in Lauchsoße ^{a1/f} und Kartoffelbrei ^{5/f} Tomatensalat ⁹	
Mittwoch 21.10.2020	Maultäschlesuppe mit Gemüse ^{a1/b/h} (Karotte, Sellerie, Bohnen) Hacksteak vom Schwein ^{a1/b/h} mit Zwiebelsoße ^{a1/f} , Kaisergemüse ^{a1/f} (Broccoli, Blumenkohl, Karotte) und Kartoffelpüree ^{5/f} Banane	Maultäschlesuppe mit Gemüse ^{a1/b/h} (Karotte, Sellerie, Bohnen) Marillenknödel ^{5/a1/b/f} in Zimt-Vanillesoße ^{1/9/f} Banane	
Donnerstag 22.10.2020	Alaska. Seelachsfilet ^{a1/c} „Gegrillter Art“ mit Dillsoße ^{a1/f} und Salzkartoffeln Joghurt natur mit Ananas ^{9/f}	Gemüsebällchen ^{a1/e/h} (Karotten, Erbsen, Mais) Tomaten- Petersiliensoße ^{a1/f} und Kartoffelbrei ^{5/f} Joghurt natur mit Ananas ^{9/f}	
Freitag 23.10.2020	Deftiger Schweinegulasch ^{a1/f} angerichtet mit Makkaroni ^{a1/b} Gurkensalat ⁹	Vollkornnudeln ^{a1/b} mit Champignon-Käsesoße ^{a1/f} Gurkensalat ⁹	

von 19.10.2020 bis 23.10.2020

Formular 134.5

Alle mit dem  Caterer-DGE-Logo gekennzeichneten Gerichte entsprechen den DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. als eine Menülinie zertifiziert.

Änderungen vorbehalten!
Telefon: 09281/7891622

Wir wünschen guten Appetit!