






Speiseplan

von 09.11.2020 bis 13.11.2020

9	Menü 1	Menü 2 Vegetarisch
Montag 09.11.2020	Cevapcici (Hackfleischröllchen vom Rind) ^{a1} mit Tomaten-Zwiebelsoße ^{a1/f} und Parboild-Reis Apfel	Frischer Kräuterquark ^f mit Salzkartoffeln und Gurkensalat ⁹ Apfel 
Dienstag 10.11.2020	Makkaroni ^{a1/b} mit Tomaten Kräutersoße ^{a1/f} und Käse ^f Eisbergsalat ⁹	Gemüsestrudel ^{a1/b/e/f/h} (Blumenkohl, Mais, Karotten) in feiner Schnittlauchsoße ^{a1/f} mit Tomatenwürfel Eisbergsalat ⁹ 
Mittwoch 11.11.2020	Nudeleintopf mit Gemüse ^h (Karotten, Sellerie, Bohnen) und einer Scheibe Vollkornbrot ^{a1/a3/e/k} Birne 	Reissuppe mit Gemüse ^h (Karotte, Sellerie, Bohnen) Grießbrei ^{a1/f} mit feiner Fruchtsoße ¹ Birne
Donnerstag 12.11.2020	Hot- Dog zum selbstbelegen mit Gurke, Röstzwiebeln, Joghurt natur ^f mit Apfel, Birne, Pfirsich	Spinat-Omelett ^{a1/b/f/h} dazu Salzkartoffeln Joghurt natur ^f mit Apfel, Birne, Pfirsich 
Freitag 13.11.2020	Schlemmerfilet ^{a1/c/f} „Bordelaise“ (Kräuterauflage) vom Seelachs mit Kohlrabi und Salzkartoffeln Chinakohlsalat ⁹ 	Frühlingsrolle ^{a1/b/f/h/i} mit Gemüsefüllung (Karotten,Sprossen,Lauch) dazu Reis und süß-sauer Soße ¹ Chinakohlsalat ⁹

Formular 134.8

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!