

Speiseplan Realschule – KW 12



Menü 1

Menü 2

<p>Montag 20.03.</p>	<p>Sahnegulasch vom Rind mit drei Rösti und buntem Karottensalat a.c.g.</p>	<p>Hausgem. Kartoffelgratin mit mediterranem Gemüse und Rosmarin (veg.) a.g.</p>
<p>Dienstag 21.03.</p>	<p>Putenschnitzel mit Pfefferrahmsoße und Gemüsespätzle a.c.g.i.</p>	<p>Frühlingsrolle „Asia“ mit Basmati Reis und Salatbeilage (veg.) a.f.i.</p>
<p>Mittwoch 22.03.</p>	<p>Drei Eierpfannkuchen mit feiner Hackfleischfüllung und gem. Kartoffelsalat a.c.g.</p>	<p>Gnocchi in Safran-Gemüsesoße mit Süßkartoffeln und Kirschtomaten (veg.) a.g.</p>
<p>Donnerstag 23.03</p>	<p>Schlemmerfilet "Bordelaise" in Senfrahmsoße mit Salzkartoffeln und buntem Gemüse a.c.g.j.</p>	<p>Kaiserschmarren mit Mandeln, Rosinen und Apfelmus mit Maracuja (veg.) a.c.g.h.</p>
<p>Freitag 24.03.</p>	<p>Schweinefilet in Paprikasoße mit Bröselknöpfe und Salatbeilage a.c.</p>	<p>Ital. Nudelgericht mit Gemüse, Oliven, ger. Käse und Salatbeilage (veg.) a.c.g.</p>

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Pökelsalz, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel.

Allergene:

a.)Weizen-Gluten, b.)Krebstiere, c.)Eier, d.)Fisch, e.)Erdnüsse, f.)Soja, g.)Milch-Lactose, h.)Schalenfrüchte, i.)Sellerie, J.)Senf, k.)Sesam, l.)Schwefeldioxyd, m.)Lupinen, n.)Weichtiere