

Speiseplan Realschule – KW 29



Menü 1

Menü 2

<p>Montag 15.07.</p>	<p>Lasagne „al Forno“ mit Hackfleisch vom Rind a.c.i.</p>	<p>Drei Kartoffeltaschen gef. mit Tomaten-Mozzarella, dazu Basilikumsoße und Butterreis (veg.) a.c.g.</p>
<p>Dienstag 16.07.</p>	<p>Puten-Piccata Milanese mit Tomatenrahmsoße, Rigatoni und Sommersalat a.c.g.</p>	<p>Drei gebratene Gemüsemaultaschen mit Ei und buntem Kartoffelsalat (veg.) a.c.</p>
<p>Mittwoch 17.07.</p>	<p>Breite Nudeln mit Hackfleischsoße vom Rind, mediterranem Gemüse und ger. Käse extra 1.a.g.i.</p>	<p>Zwei geb. Camembert mit Preiselbeerrahmsoße und verschiedenen Salaten (veg.) a.c.g.</p>
<p>Donnerstag 18.07.</p>	<p>Paniertes Schollenfilet in Safransoße mit Würfelkartoffeln und Sommergemüse a.g.</p>	<p>Wiener Apfelstrudel mit Vanillesoße (veg.) 1.a.c.g.</p>
<p>Freitag 19.07.</p>	<p>Hähnchen-Geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Gemüsereis und Farmersalat a.g.i.</p>	<p>Hausgemachtes Kartoffelgratin mit Grilltomate und Gemüse (veg.) 1.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