

# Speiseplan 12.09. bis 16.09.2022

## Ganztagschulen



<b>MO</b>	Buchstaben-Suppe (a, c, i, o) Putengeschnetzeltes (P) mit Salzkartoffeln und Rahmsauce (g)	Vegetarisch: Schnitzel (a, c, g, o, Hafer) mit Salzkartoffeln und Rahmsauce (g)
<b>12.09.</b>	Bunte Salate (6, g, i), Rote Grütze (g) mit Vanillesauce (g)	
<b>DI</b>	Mais-Cremesuppe (a, g, i, o) Rigatoni al Forno (a, c, g, i, o)	
<b>13.09.</b>	Bunte Salate (6, g, i), Stracciatella-Creme (g)	
<b>MI</b>	Klare Suppe mit Einlage (a, c, g, i, o) Dönerteller (P) mit Reis und Tomatensauce (i)	Vegetarisch: Brokkoli-Blumenkohl-Gratin (a, g, o) mit Reibekuchen (a, c, o)
<b>14.09.</b>	Rohkost-Salate (6, g, i), Birnen	
<b>DO</b>	Flädle-Suppe (a, c, g, i, o) Linsen (a, g, i, o) mit Spätzle (a, c, o) und Saitenwürstchen (P) (2, 3, 8)	Vegetarisch: Linsen (a, g, i, o) mit Spätzle (a, c, o) und veg. Saitenwürstchen (1, c, f, o)
<b>15.09.</b>	Bunte Salate (6, g, i), Vanille-Joghurt (g)	
<b>FR</b>	Maultaschen-Suppe (a, c, i, o) Kartoffelgratin (a, g, i, o) mit Erbsen-Möhren-Gemüse (g)	
<b>16.09.</b>	Bunte Salate (6, g, i), Apfelkuchen (a, c, g, o)	

Änderungen vorbehalten.

Wir verwenden keine Schweinefleischprodukte. Wir kochen mit frischen Produkten aus der Region.

P Putenfleisch	5 geschwärzt (von Oliven)	e Erdnüsse	o Weizen	y Walnüsse
G Hähnchenfleisch	6 geschwefelt	f Sojabohnen	p Dinkel	z Macadamianüsse
R Rindfleisch	7 gewachst	g Milch	q Grünkern	11 Queenslandnüsse
K Kalbfleisch	8 mit Phosphat	h Schalenfrüchte	r Roggen	12 Paranüsse
F Fisch	9 mit Süßungsmittel	i Sellerie	s Haselnüsse	
S Schweinefleisch	10 enthält eine Phenylalanin Quelle	j Senf	t Mandeln	
1 mit Farbstoff	a enthält Gluten	k Sesamsamen	u Sonnenblumenkerne	
2 mit Konservierungsstoff	b Krebstiere	l Lupinen	v Kürbiskerne	
3 mit Antioxidationsmittel	c Eier	m Weichtiere	w Cashewnüsse	
4 mit Geschmacksverstärker	d Fisch	n Schwefeldioxid und Sulfite	x Pecannüsse	

# Guten Appetit.

# Speiseplan 19.09. bis 23.09.2022

## Ganztagschulen



<b>MO</b>	Backerbsen-Suppe (a, c, g, i, o) Cevapcici (R) (c) mit Reis und Tomatensauce (g) Bunte Salate (6, g, i), Obst-Quark (1, 3, g)	19.09.	Vegetarisch: Bällchen (a, c, f, o, Gerste) mit Reis und Tomatensauce (g)
<b>DI</b>	Kartoffelsuppe (a, g, i, o) Schinken-Nudeln (P) (2, 3, 8, a, c, g, o) mit Ei (c) und Röstzwiebeln (a, o) Bunte Salate (6, g, i), Honig-Joghurt (g)	20.09.	Vegetarisch: Vollkornnudeln (a, c, o) mit weißer Sauce (a, g, o) und Möhrengemüse (g)
<b>MI</b>	Nudelsuppe (a, c, o) Gnocchis (a, c, o) mit Spinat-Frischkäse-Sauce (a, g, o) Bunte Salate (6, g, i), Weintrauben	21.09.	
<b>DO</b>	Petersilienwurzel-Suppe (g) Cordon Bleu (P) (1, 2, 3, 4, 8, a, g, o) mit Spätzle (a, c, o) und Rahmsauce (g) Bunte Salate (6, g, i), Schnecken-Nudeln (a, c, g, o)	22.09.	Vegetarisch: Cordon Bleu (1, a, c, g, o, Hafer) mit Spätzle (a, c, o) und Rahmsauce (g)
<b>FR</b>	Erbsen-Suppe (a, g, i, o) Kartoffelpuffer (a, c, o) mit Apfelmus (3) Bunte Salate (6, g, i)	23.09.	

Änderungen vorbehalten.

Wir verwenden keine Schweinefleischprodukte. Wir kochen mit frischen Produkten aus der Region.

P Putenfleisch	5 geschwärzt (von Oliven)	e Erdnüsse	o Weizen	y Walnüsse
G Hähnchenfleisch	6 geschwefelt	f Sojabohnen	p Dinkel	z Macadamianüsse
R Rindfleisch	7 gewachst	g Milch	q Grünkern	11 Queenslandnüsse
K Kalbfleisch	8 mit Phosphat	h Schalenfrüchte	r Roggen	12 Paranüsse
F Fisch	9 mit Süßungsmittel	i Sellerie	s Haselnüsse	
S Schweinefleisch	10 enthält eine Phenylalanin Quelle	j Senf	t Mandeln	
1 mit Farbstoff	a enthält Gluten	k Sesamsamen	u Sonnenblumenkerne	
2 mit Konservierungsstoff	b Krebstiere	l Lupinen	v Kürbiskerne	
3 mit Antioxidationsmittel	c Eier	m Weichtiere	w Cashewnüsse	
4 mit Geschmacksverstärker	d Fisch	n Schwefeldioxid und Sulfite	x Pecannüsse	

# Guten Appetit.

# Speiseplan 26.09. bis 30.09.2022

## Ganztagschulen



<b>MO</b>	Minestrone (a, c, o) Farfalle (a, c, o) mit Champignon-Sahnesauce (a, g, o) 26.09. Bunte Salate (6, g, i), Äpfel	
<b>DI</b>	Buchstaben-Suppe (a, c, i, o) Gulasch (R) mit Reis 27.09. Bunte Salate (6, g, i), Zwetschgen-Crumble (a, g, o)	Vegetarisch: Soja-Gulasch (f) mit Reis
<b>MI</b>	Klare Suppe mit Einlage (a, c, g, i, o) Fischstäbchen (F) (a, d, o) mit Kartoffelpüree (g) und Dill-Sauce (a, g, o) 28.09. Bunte Salate (6, g, i), Zitronen-Quark (g)	Vegetarisch: Hirse-Ecken (a, c, g, i, o) mit Kartoffelpüree (g) und Dill-Sauce (a, g, o)
<b>DO</b>	Griesklößchen-Suppe (a, c, g, i, o) Spaghetti (a, c, o) Bolognese (R) mit Parmesan (g) 29.09. Bunte Salate (6, g, i), Tirami-Su (a, c, g, o)	Vegetarisch: Spaghetti (a, c, o) mit Tomatensauce (g) und Parmesan (g)
<b>FR</b>	Zucchini-Cremesuppe (a, g, i, o) Gratinierter Blumenkohl (a, g, o) mit Salzkartoffeln und Bechamelsauce (a, g, o) 30.09. Bunte Salate (6, g, i), Möhren-Muffins (a, c, g, o)	

Änderungen vorbehalten.

Wir verwenden keine Schweinefleischprodukte. Wir kochen mit frischen Produkten aus der Region.

P Putenfleisch	5 geschwärzt (von Oliven)	e Erdnüsse	o Weizen	y Walnüsse
G Hähnchenfleisch	6 geschwefelt	f Sojabohnen	p Dinkel	z Macadamianüsse
R Rindfleisch	7 gewachst	g Milch	q Grünkern	11 Queenslandnüsse
K Kalbfleisch	8 mit Phosphat	h Schalenfrüchte	r Roggen	12 Paranüsse
F Fisch	9 mit Süßungsmittel	i Sellerie	s Haselnüsse	
S Schweinefleisch	10 enthält eine Phenylalanin Quelle	j Senf	t Mandeln	
1 mit Farbstoff	a enthält Gluten	k Sesamsamen	u Sonnenblumenkerne	
2 mit Konservierungsstoff	b Krebstiere	l Lupinen	v Kürbiskerne	
3 mit Antioxidationsmittel	c Eier	m Weichtiere	w Cashewnüsse	
4 mit Geschmacksverstärker	d Fisch	n Schwefeldioxid und Sulfite	x Pecannüsse	

# Guten Appetit.