






Speiseplan

von 23.11.2020 bis 27.11.2020

1	Menü 1	Menü 2 Vegetarisch
Montag 23.11.2020	Hühnerfrikasse ^{a1/f} mit Gemüse (Champignon, Erbsen, Karotte) dazu Reis Kiwi	Ratatouille aus Tomaten, Auberginen und Paprika in Tomatensoße und Parboild-Reis Kiwi 
Dienstag 24.11.2020	Currywurst (Schwein ^{2/3/5/f/h/i} oder Pute ^{6/h/i}) mit Brötchen Gurkensalat ⁹	Grüne Tortelloni ^{a1/b/h} mit Gemüsefüllung (Broccoli, Sellerie, Paprika) und Tomatensoße ^{a1/f} mit Tomatenwürfel Gurkensalat ⁹ 
Mittwoch 25.11.2020	Zucchinicremesuppe ^{a1/f} Geflügelfrikadelle ^{a1/b/h/i} , mit Blumenkohl ^{a1/f} und Kartoffeln Apfel 	Zucchinicremesuppe ^{a1/f} Quarkkeulchen ^{a1/b/f} mit Apfelmus ⁵ (Kartoffel-Quarkteig gebacken) Apfel
Donnerstag 26.11.2020	Gebackenes Seelachsfilet ^{a1/b/c} mit Remouladensoße ^f und Salzkartoffeln Joghurt Natur mit Mandarine ^f	Rührei ^{b/f} mit Spinat ^{a1/f} und Salzkartoffeln Joghurt Natur mit Mandarine ^f 
Freitag 27.11.2020	Marinierter Hering ^{c/f} mit Gurke ² , Zwiebel, Apfel dazu Salzkartoffeln Eisbergsalat ⁹ 	Hirtenkäse ^{1/2/f} überbacken mit Ofengemüse dazu Parboild-Reis Eisbergsalat ⁹

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!