


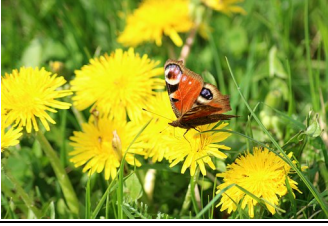


Speiseplan vom 13.05.24 bis 17.05.24 von der Klasse 10C

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Vegetarisch
Montag	Schweinegulasch ^{1,a} Spiralnudeln ^{a,a1,c} Blumenkohlgemüse	Asiatische Nudelpfanne mit Putenstreifen und Karotten Zuckererbsenschoten Bambussprossen[2] ^{a,a1,c,f,j} Mexicosalat Mais Kidney- Mexicosalat Mais Kidney-	Rote Bete Bratling ^{a,a1} Paprikasoße ^{a,a1,a3,f,i} Vollkornreis Mexicosalat Mais Kidney- Bohnen Karotten Sellerie
	Aprikosenquark ^{3,g}		
Dienstag		Rindfleischmaultaschen ^{a,a1,c,i} Bratensauce ^{1,a,a1,a3,f,i} Zwiebelschmelze ^g Kartoffelsalat ^{1,3,5,j,l} Karotten-Äpfelrohkost ^{1,3,5,l}	Makkaroniauflauf mediterran ^{a,a1,c,g} Karotten-Äpfelrohkost ^{1,3,5,l}
	Grießpudding ^{a,g}		
Mittwoch	Sauerkraut- Schupfnudelpfanne ^{a,a1,c} Blattsalat Bio Essig-Öl-Dressing ^{1,4}		Tomatencremesuppe [12] Milchreis AH ^g Zimt und Zucker Fruchtkompott
	Apfelmus		
Donnerstag	Rindergeschnetzeltes Stroganov ^{1,9,a,j} Gabelspaghetti ^{a,a1,c} Blattsalat Bio Essig-Öl-Dressing ^{1,4}		Gnocchi [12] Tomaten-Basilikumsoße Hartkäse gerieben ^{1,2,g} Blattsalat Bio Essig-Öl-Dressing ^{1,4}
	Frische Kiwi		
Freitag	Fischnuggets aus Seefisch paniert [4] ^{a,a1,c,d,g} Curry Sauce ^{a,f,g,i,j} Reis Blattsalat Bio Essig-Öl-Dressing ^{1,4}		Dampfnudeln ^{a,a1,c,g} Vanillesauce ^g Zwetschgenkompott
	Kirschgrütze mit Zimt		

Unsere Blattsalate sind Bio aus der Rotach-Gärtnerei DE-ÖKO-006

Bitte die Informationen zu den Zusatzstoffen und Allergenen auf gesonderten Blatt beachten!

* geeignet bei Stoffwechselstörung und zur Gewichtsreduktion und ohne Schweinefleisch

Bei Fragen rund ums Essen z.B. Zusatzstoffe, Allergene, Nährwerte etc. steht das Küchenteam jederzeit zur Verfügung!