


Speiseplan

9. Woche

25.02. – 28.02.2019

Änderungen vorbehalten!

	Menü 1 Bio, vegetarisch	Menü 2	Menü 3 Schweinefleischfrei	Menü 4	Menü 5 Hits	Menü 6	Menü 7 Kalt Menüs
MO 25.02.			Geflügelfrikadelle in dunkler Sauce mit Spirelli, dazu Karotten- salat <small>100g enthalten: kJ 331 kcal 79 ZIA 2, 3, 11a, 13</small>	Kartoffel-Spinat- Auflauf mit feiner Käsesauce, überbacken mit jungem Gouda dazu Karottensalat <small>100g enthalten: kJ 393 kcal 94 ZIA 1, 2, 3, 5, 10, 11a, 17, 22</small>			
DI 26.02.	Bio Kartoffeln mit Blumenkohl natur, dazu Kräuter-Rahm-Sauce  <small>100g enthalten: kJ 220 kcal 53 ZIA 4, 5, 11a, 17, 19</small>					Lasagne mit Rinderhackfleisch- sauce, überbacken mit jungem Gouda, dazu Gurkensalat <small>100g enthalten: kJ 602 kcal 144 ZIA 2, 11, 11a, 13, 17, 20</small>	
MI 27.02.				Fischstäbchen (Seelachsfilet) mit Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree <small>100g enthalten: kJ 824 kcal 197 ZIA 11, 11a, 14</small>		Pfannkuchen natur mit feinem Apfelmus <small>100g enthalten: kJ 438 kcal 105 ZIA 2, 5, 10, 11a, 13, 17</small>	
DO 28.02.							Geflügelbockwurst mit Kartoffelsalat (Mayonnaise, Gewürz- gurken und Zwiebeln), dazu Ketchup <small>100g enthalten: kJ 601 kcal 144 ZIA 2, 3, 4, 5, 7, 9, 13, 19, 20, 22</small>

Das Küchenteam wünscht guten Appetit!

*Essensabbestellungen müssen bis 9.00 Uhr telefonisch
in der Küche gemeldet werden
und es kann jeweils 1 Menü pro Klasse ausgewählt werden!*