




# Speiseplan

6. Woche

04.02. – 07.02.2019

*Änderungen vorbehalten!*

	Menü 1 Bio, vegetarisch	Menü 2	Menü 3 Schweinefleischfrei	Menü 4	Menü 5 Hits	Menü 6
<b>MO</b> <b>04.02.</b>				<b>Eieromelette</b> mit Kräutersauce und Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat  <small>100g enthalten: kJ 339 kcal 81 ZIA 1, 2, 4, 5, 10, 11a, 13, 17, 19, 20, 22</small>		<b>Feine Kartoffelcremesuppe</b> mit vegetarischen Hackbällchen, dazu Brötchen  <small>100g enthalten: kJ 309 kcal 74 ZIA 2, 4, 5, 9, 11a, 11b, 16, 17, 22</small>
<b>DI</b> <b>05.02.</b>	<b>Bio Brokkoli- Blumenkohlaufauf</b> mit Kartoffeln und jungem Gouda überbacken  <small>100g enthalten: kJ 204 kcal 49 ZIA 4, 11a, 17</small>	<b>Rinderhackbällchen</b> in Tomatensauce, dazu Penne und Karottensalat  <small>100g enthalten: kJ 273 kcal 65 ZIA 2, 3, 11a, 17, 19</small>				
<b>MI</b> <b>06.02.</b>				<b>Kartoffel-Spinat-Auflauf</b> mit feiner Käsesauce, überbacken mit jungem Gouda, dazu Blattsalat mit Vinaigrette  <small>100g enthalten: kJ 360 kcal 86 ZIA 1, 5, 10, 11a, 17, 22</small>	<b>Backfisch (Seelachsfilet)</b> mit Remouladensauce, dazu Kartoffelwedges und Blattsalat mit Vinaigrette  <small>100g enthalten: kJ 1167 kcal 279 ZIA 4, 9, 10, 11a, 13, 14, 16, 20</small>	
<b>DO</b> <b>07.02.</b>						<b>Fruchtige Tomatensuppe</b> mit Langkornreis und Geflügelfrikadelle  <small>100g enthalten: kJ 307 kcal 73 ZIA 2, 11a, 13, 17</small>

Das Küchenteam wünscht guten Appetit und schöne Weihnachtsferien!

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