




Speiseplan

8. Woche

18.02. – 21.02.2019

Änderungen vorbehalten!

	Menü 1 Bio, vegetarisch	Menü 2	Menü 3 Schweinefleischfrei	Menü 4	Menü 5 Hits	Menü 6
MO 18.02.	Bio Kartoffelsuppe mit Kartoffelwürfeln und Frischkäse  <small>100g enthalten: kJ 145 kcal 35 ZIA 4, 11a, 17, 19</small>	Hähnchengulasch mit Salzkartoffeln, dazu Bohnensalat in Rahm <small>100g enthalten: kJ 251 kcal 60 ZIA 2, 5, 11a, 13, 17, 20, 22</small>				
DI 19.02.				Falafelbällchen auf Djuvetschreis, dazu Gurkensalat in Rahm  <small>100g enthalten: kJ 509 kcal 122 ZIA 2, 3, 11, 11a, 13, 17, 20</small>		Nudelauflauf mit Rinderhackfleisch- sauce und jungem Gouda überbacken, dazu Gurkensalat in Rahm <small>100g enthalten: kJ 475 kcal 113 ZIA 2, 3, 11a, 13, 17, 20</small>
MI 20.02.	Bio Tomaten- Rahmsuppe mit Reiseinlage  <small>100g enthalten: kJ 323 kcal 77 ZIA 4, 11a, 17, 19</small>					Lauch-Käsesuppe mit Rinderhackfleisch, dazu ein Brötchen <small>100g enthalten: kJ 517 kcal 123 ZIA 1, 4, 10, 11a, 11b, 17</small>
DO 21.02.					Chickenburger mit Kartoffelwedges und Mayonnaise, dazu Blattsalat mit Haus- dressing <small>100g enthalten: kJ 1364 kcal 326 ZIA 3, 4, 11a, 13, 17, 20, 21</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!*