



Speiseplan

46. Woche

12.11. – 15.11.2018

Änderungen vorbehalten!

	Menü 1 Bio, vegetarisch	Menü 2	Menü 3 Schweinefleischfrei	Menü 4	Menü 5 Hits	Menü 6
MO 12.11.				Eieromelette 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>	Hähnchengockelchen mit Kroketten und Erbsengemüse, dazu Ketchup <small>100g enthalten: kj 573 kcal 137 ZIA 6, 11, 11a, 11b, 11c, 11d, 17</small>	
DI 13.11.				Vegetarischer Grünkohleintopf mit Kartoffeleinlage und hausgemachter Sojafrikadelle  <small>100g enthalten: kj 390 kcal 93 ZIA 2, 5, 16, 17, 20, 22</small>		Reibekuchen mit feinem Apfelmus <small>100g enthalten: kj 418 kcal 100 ZIA 2, 5, 11a, 11c, 13</small>
MI 14.11.					Backfisch (Seelachsfilet) mit Remouladensauce, dazu Kartoffelwedges und Blattsalat mit Vinaigrette <small>100g enthalten: kj 689 kcal 164 ZIA 4, 9, 10, 11a, 13, 14, 16, 20</small>	Chili con Carne mit Rinderhackfleisch, Paprika, Tomaten und Kidneybohnen, dazu ein Brötchen <small>100g enthalten: kj 369 kcal 88 ZIA 2, 11a, 11b</small>
DO 15.11.						Fruchtige Tomatensuppe mit Langkornreis und Geflügelfrikadelle <small>100g enthalten: kj 306 kcal 73 ZIA 2, 11a, 13, 17</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!*