Speiseplan 2016/17

	Menü Gelb	*Menü Grün*	*Für beide Menüs*
Montag, 16.01.	**Rindfleischbällchen in Tomatensoße mit Langkornreis**	**Gemüseravioli**	**Brokkoli** **Obst**
Dienstag, 17.01.	**Apfelpfannkuchen mit Apfelmus**	**Spiralnudeln mit Tomatensoße**	**BIO Tomaten-Mozarella-Suppe** **Salat**
Mittwoch, 18.01.	**Hähnchen-Krusty mit Buchstaben-Kartoffeln und Bratensoße**	**Weizen-Currywurst in milder Tomatensoße und Buchstaben-Kartoffeln**	**Karottencremesuppe** **Dessert**
Donnerstag, 19.01.	**Geflügelcocktailwürstchen mit Kartoffelspalten und brauner Rahmsoße**	**Spinat-Kartoffel-Gratin mit Kartoffelspalten**	**Erbsen** **Salat**

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang

W1/9

Guten Appetit!

Eine Liste der verarbeiteten Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, liegt für Sie an der Essensausgabe bereit

Änderungen vorbehalten !

Speiseplan 2016/17

	Menü Gelb	*Menü Grün*	*Für beide Menüs*
Montag, 23.01.	**Rindergulasch in Bratensoße und Spätzle**	**Lasagne vegetarisch**	**Veg. Minestrone** **Dessert**
Dienstag, 24.01.	**Fischstäbchen mit Kartoffel-Spiralen (Twister) und Dillrahmsoße**	**Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln**	**Bohnen** **Salat**
Mittwoch, 25.01.	**Spaghetti mit Carbonarasoße**	**Reibekuchen mit Apfelmus**	**Gemüsekraftbrühe mit Sternchennudeln** **Dessert**
Donnerstag, 26.01.	**Bami Goreng mit Huhnfleisch** **(Feine Bandnudeln m. zartem Huhn-fleisch und Gemüse, Asiatisch)**	**BIO Reis-Gemüse-Pfanne "vegetarisch"**	**Gulaschsuppe** **Salat**

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang

W2 Guten Appetit!

Eine Liste der verarbeiteten Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, liegt für Sie an der Essensausgabe bereit

Änderungen vorbehalten !

Speiseplan 2016/17

	Menü Gelb	*Menü Grün*	*Für beide Menüs*
Montag, 30.01.	**Kalbshacksteak in Rahmsoße und Röstkartoffeln**	**Veg. Makkaroniauflauf**	**Buttergemüse Salat**
Dienstag, 31.01.	**Lasagne Bolognese**	**Veg. Flammkuchen mit Dip "Gartenkräuter"**	**Brokkolicremesuppe Obst**
Mittwoch, 01.02.	**Rindfleischbällchen Köttbulla in Sahnesoße und Wellenschnittpommes**	**Spinat-Kartoffel-Gratin mit Wellenschnittpommes**	**Erbsen/Möhren naturell Salat**
Donnerstag, 02.02.	**Alaska Seelachs "Mediterran" mit Petersilienkartoffeln und heller Cremesoße**	**Spiralnudeln mit Tomatensoße**	**Veg. Kartoffelsuppe Dessert**

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang

W3 Guten Appetit!

Eine Liste der verarbeiteten Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, liegt für Sie an der Essensausgabe bereit

Änderungen vorbehalten !

Speiseplan 2016/17

	Menü Gelb	*Menü Grün*	*Für beide Menüs*
Montag, 06.02.	**Pan. Putenschnitzel in herzhafter Bratensoße und Pommes Dauphin**	**Dinkel-Pfannkuchen mit weißer Schokolade Vanillesoße**	**BIO Kartoffel-Möhren-Eintopf Dessert**
Dienstag, 07.02.	**Rinderbraten mit Kartoffelklöße und Rotkraut**	**Kartoffeln mit Schale und Kräuterquark**	**Gemüssesuppe Salat**
Mittwoch, 08.02.	**Panierte Scholle mit Petersilien Kartoffeln und Soße Hollandaise**	**Ravioli in heller Soße**	**Buntes Gemüse Dessert**
Donnerstag, 09.02.	**Canneloni mit Rindfleischfüllung**	**Kartoffel- Zucchini- Auflauf**	**Buchstabennudeltopf mit Huhn Salat**

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang

W4 Guten Appetit!

Eine Liste der verarbeiteten Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, liegt für Sie an der Essensausgabe bereit

Änderungen vorbehalten !

Speiseplan 2016/17

	Menü Gelb	*Menü Grün*	*Für beide Menüs*
Montag, 13.02.	**Seelachs-Schlemmerfilet mit Salzkartoffeln und heller Soße**	**Gnocchi mit Napolisoße**	**Nudeleintopf** **Salat**
Dienstag, 14.02.	**Putenmedallions in Soße mit Hörnchennudeln**	**Veg. Chilli mit Brötchen-Mix**	**Möhren in Sahnesoße** **Dessert**
Mittwoch, 15.02.	**Chicken-Nuggets mit Kartoffelspalten und Tomatensoße**	**Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln**	**Buntes Gemüse** **Salat**
Donnerstag, 16.02.	**Geflügelbratwurst mit Kartoffel-Buchstaben und brauner Rahmsoße**	**Milchreis** **Zimt/Zucker**	**Blumenkohlsuppe** **Dessert**

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang

W5 Guten Appetit!

Eine Liste der verarbeiteten Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, liegt für Sie an der Essensausgabe bereit

Änderungen vorbehalten !

Speiseplan 2016/17

	Menü Gelb	*Menü Grün*	*Für beide Menüs*
Montag, 20.02.	**Hähnchenfilets "Italia" in Tomaten-Balsamico-Soße und Bandnudeln**	**Veg. Kartoffelpfanne mit heller Soße**	**Gemüsekraftbrühe mit Sternchennudeln Dessert**
Dienstag, 21.02.	**Panierte Fischfiguren aus Seelachs mit Kartoffel-Buchstaben und Dillsoße**	**Spaghetti mit Tomatensoße**	**Rosenkohl Salat**
Mittwoch, 22.02.	**Rinderschlemmerhacksteaks mit Wellenschnittpommes und brauner Rahmsoße**	**Gemüseschnitzel mit Wellenschnittpommes und asiatischer Gemüsesoße**	**Buchstabennudeltopf mit Huhn Dessert**
Donnerstag, 23.02.	**Bolognese mit Hähnchenfleisch und Makkaroni**	**Veg. Riesenrösti mit Käsesoße**	**Brokkoligemüse Salat**

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang

W6 Guten Appetit!

Eine Liste der verarbeiteten Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, liegt für Sie an der Essensausgabe bereit

Änderungen vorbehalten !

Speiseplan 2016/17

	Menü Gelb	*Menü Grün*	*Für beide Menüs*
Montag, 06.03.	**Rindergeschnetzeltes in Bratensoße mit Kartoffelklöße**	**Veg. Makkaroniauflauf**	**Blumenkohlsuppe** **Salat**
Dienstag, 07.03.	**Grießbrei mit Zimt und Zucker**	**BIO Tortelloni mit Ricotta-Spinat**	**Rübchensuppe** **Dessert** **Obst**
Mittwoch, 08.03.	**Fischstäbchen mit Kartoffel-Spiralen (Twister) und Dillsoße**	**Kartoffeln mit Schale und Kräuterquark**	**Möhren naturell** **Salat**
Donnerstag, 09.03.	**Hamburger mit Rinderhacksteak, Tomaten, Gurken**	**Eier-Spaghetti mit Tomatensoße**	**Veg. Linsensuppe** **Dessert**

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang

W7 Guten Appetit!

Eine Liste der verarbeiteten Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, liegt für Sie an der Essensausgabe bereit

Änderungen vorbehalten !

Speiseplan 2016/17

	Menü Gelb	*Menü Grün*	*Für beide Menüs*
Montag, 13.03.	**Geflügel Currywurst mit Wellenschnittpommes**	**Pfannkuchen mit veg. Bolognesefüllung Tomatensoße**	**Gulaschsuppe Salat**
Dienstag, 14.03.	**Alaska-Seelachs mit Knusperpanade, Djuvec Reis und Senfsoße**	**Spiralnudeln mit Napolisoße**	**Blumenkohlgemüse Dessert**
Mittwoch, 15.03.	**Hähnchengyros mit Fladenbrot und Tzatziki**	**Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln**	**BIO Flädlesuppe Salat**
Donnerstag, 16.03.	**Hähnchen-Rahmgulasch mit Spätzle**	**Gemüseravioli**	**BIO Kartoffel-Möhren-Eintopf Dessert**

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang

W8 Guten Appetit!

Eine Liste der verarbeiteten Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, liegt für Sie an der Essensausgabe bereit

Änderungen vorbehalten !

Speiseplan 2016/17

	Menü Gelb	*Menü Grün*	*Für beide Menüs*
Montag, 20.03.	**Rinderrouladen mit Hörnchennudeln**	**Kartoffel- Zucchini- Auflauf**	**Rosenkohl** **Dessert**
Dienstag, 21.03.	**Apfelpfannkuchen mit Apfelmus**	**Spiralnudeln mit Tomatensoße**	**Veg. Kartoffelsuppe** **Salat**
Mittwoch, 22.03.	**Hähnchen-Krusty mit Buchstaben-Kartoffeln und Bratensoße**	**Weizen-Currywurst in milder Tomatensoße und Buchstaben-Kartoffeln**	**Grüne Bohnen** **Dessert**
Donnerstag, 23.03.	**Geflügelcocktailwürstchen mit Kartoffelspalten und brauner Rahmsoße**	**Spinat-Kartoffel-Gratin mit Kartoffelspalten**	**Brokkolicremesuppe** **Salat**

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang

W9 Guten Appetit!

Eine Liste der verarbeiteten Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, liegt für Sie an der Essensausgabe bereit

Änderungen vorbehalten !