










## Speiseplan vom 04.05.26 bis 08.05.26 von der Klasse 9A

	Kindergerechtes	DGE Kinder	Bewusst Gesund *
Montag		Vegetarische Maultaschen Kartoffeln, Karotten, Spinat, Zwiebeln, Erbsen, Lauch, SELLERIE)  a,a1,c,i Champignonragout <sup>3,a,a1,g</sup>	Rindfleischfrikadelle <sup>a,a1,c</sup> Rosmarin-Thymian- Soße <sup>a,a1,a3,f,i</sup> Dampfkartoffeln Balkangemüse Karotten,
		Stracciatellajoghurt <sup>g</sup>	
Dienstag	Käsespätzle  a,a1,c,g Zwiebelschmelze <sup>g</sup> Karottensalat gegart. <sup>1,3,5,l</sup>		Karottencremesuppe  <sup>g</sup> 
	Mandarinenquark <sup>g</sup>		
Mittwoch	Spaghetti  a,a1,c Tomatenpesto[  1,2,3,e2,g,h,l Blattsalat Bio  Sahnedressing <sup>1,g</sup>		Tomatencremesuppe  
	Frisches Obst		
Donnerstag	Hähnchen Cordon bleu (Putenschinken) <sup>1,2,a,a1,g,i</sup> Bratensauce <sup>a,a1,a3,f,i</sup> Wedges Zitrone Grüner Salat Bio 	Rühreier  <sup>c</sup> Dampfkartoffeln Blattspinat/Rahm <sup>a,a1,g</sup>	
	Sahnepudding <sup>g</sup>		
Freitag		Thai-Wok mit Hähnchen  und Reis <sup>3,a,a1,f,j</sup> Ingwersoße Blattsalat Bio  Essig-Öl-Dressing <sup>1,j</sup>	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt  <sup>g</sup> Bulgur mit Tomaten <sup>a,a1</sup> Blattsalat Bio  Essig-Öl-Dressing <sup>1,j</sup>
	Obstbeilage Apfel 		

Unsere Blattsalate sind Bio aus der Rotach-Gärtnerei DE-ÖKO-006

Bitte die Informationen zu den Zusatzstoffen und Allergenen auf gesonderten Blatt beachten!

\* geeignet bei Stoffwechselstörung und zur Gewichtsreduktion und ohne Schweinefleisch

Bei Fragen rund ums Essen z.B. Zusatzstoffe, Allergene, Nährwerte etc. steht das Küchenteam jederzeit zur Verfügung!