



















Mittagessen

Speiseplan vom 18.05.26 bis 24.05.26 von der Klasse 9c

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Vegetarisch
Montag	Rindergulasch  mit Paprikasauce ^{1,a,a1} Spätzle ^{a,a1,c} Balkangemüse Karotten	Spaghetti  ^{a,a1,c} Sojabolognese  ^{a,a1,a3,f,i} Hartkäse gerieben ^{1,2,g} Broccolisalat gegart ¹	
	Erdbeerjoghurt ^g		
Dienstag		Fleischküchle vom Schwein ^{a,a1,c} Bratensauce ^{a,a1,a3,f,i} Kartoffelpüree ^g	Gemüsefrikadelle  ^{a,a1,c} Veg. Bratensoße ^{a,a1,a3,f,i} Kartoffelpüree ^g
	Apfelmus  ³		
Mittwoch		Apfelstrudel Vanillesauce AH ^g	Frühlingsrolle vegetarisch  ^{a,a1,c,f} Chillisoße ^{1,2,a,a1,a3,f,i}
	Frisches Obst		
Donnerstag	 Rinderboullion  mit ⁱ Nudeln ^{a,a1,c}		
	Käsespätzle  ^{a,a1,c,g} Zwiebelschmelze ^g Grüner Salat 		
Vanillepudding ^g			
Freitag	Seelachsfilet paniert  ^{a,a1,d,g,j} Petersiliensoße Kartoffelsalat ^{1,j} Zitronen		Schupfnudelpfanne mit Karotten, Bohnen, Erbsenschoten und Champignons  ^{a,a1,c} Petersiliensoße
	Himbeerquark ^g		

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!