



# SPEISEPLAN



für die Woche vom 02.11. - 06.11.2020 (45. Woche)

	Menü 1 ohne Schwein	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 die Alternative	Menü 4 Renner der Woche	Menü 5 Salat der Woche	Menü 6 Rohkostsalat-Beilage*
<b>Montag</b>	<b>Asiapfanne</b> zarte Hähnchenbruststreifen auf süß-saurem Chinagemüse, dazu Basmatireis Obst: F, I	<b>Soja-Nuggets</b> mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree Obst: A, F, G, I	<b>Minestrone</b> Italienische Suppe mit verschiedenen Gemüse und Nudleinlage, dazu 1 Brötchen Obst: A, F, G, I	<b>Montag - Freitag</b>  <b>Gemüsefrikadelle</b>  mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln  Dessert wie Menü I bis III	<b>Montag - Freitag</b>  Vorbestellung am Vortag bis 10:00 Uhr  <b>"Chicken run"</b>  Hähnchen-Nuggets auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing	Kohlrabisticks
<b>Dienstag</b>	<b>Pichelsteiner Gemüsetopf</b> mit verschiedenen Gemüse und Rindfleischinlage, dazu 1 Brötchen A, F, I	<b>Schmackhafte Kartoffelpuffer</b> mit Kräuterquark G, L	<b>Frikadelle</b> mit Rahmchampignonsauce, dazu Eierspätzle A, C, F, G, I			Paprikasticks rot
<b>Mittwoch</b>	<b>NEU! Hähnchen-Nuggets</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln A, C, F, G, I, J	<b>Vanillemilchreis</b> mit Zucker und Zimt, dazu Fruchtcocktail G	<b>Gulasch</b> mit Rahmsauce, dazu Spiralnudeln und Karotten-/Weißkohlsalat: A, F, G, I			Karotten-Weißkohlsalat <sup>2+4</sup>
<b>Donnerstag</b>	<b>Geflügelfrikadellen-Bällchen</b> mit Rahmsauce, dazu Leipziger Allerlei und Butterreis Schokopudding/Vanillesauce (G) A, C, F, G, I, J	<b>Eieromelett</b> mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln Schokopudding/Vanillesauce (G) A, F, G, I	<b>Bockwürstchen</b> mit pikanter Curryketchupsauce, dazu Kartoffelpüree Schokopudding/Vanillesauce (G) A, G, I			Karottensticks
<b>Freitag</b>	<b>Fischhappen im Backteig</b> mit warmen Kartoffelsalat, dazu Joghurt-Remoulade <sup>2+4</sup> A, J, L	<b>Farfalle "Tricolor"</b> mit fruchtiger Tomatensauce A, F, G, I	<b>Würzige Paprikaschote</b> mit pikanter Fleischfüllung, dazu Tomaten-Kräuter-Sauce und Reis A, C, F, I			Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing (C, G, J)

Wir kochen unsere Saucen ohne Farbstoffe und Geschmacksverstärker

Änderungen vorbehalten

EU-Zulassungs-Nr. HE 30376

Allergene: A=Gluten; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Laktose; H=Schalenfrüchte; I=Sellerie; J=Senf; K=Sesamsamen; L=Schwefeldioxid; M=Lupinen; N=Weichtiere

\* Mindestabnahmemenge 10 Portionen; nicht in Einzelportionen lieferbar (à 40 g/Portion)

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Nitritpökelsalz; 4=mit Süßungsmittel; 5=kann Gräten enthalten; 6=mit Antioxidationsmittel; 7=mit Phosphat; 8=gewachst

Nährwertangaben entnehmen Sie bitte unserer Internetseite: [www.frisch-menü.de](http://www.frisch-menü.de)



**Wir wünschen Dir einen guten Appetit!**

☎ 05665 / 6666 · Fax 05665 / 7667 · Fuldastraße 9 · 34225 Baunatal

**[derschulverpfleager.de](http://derschulverpfleager.de)**