



SPEISEPLAN



für die Woche vom 09.11. - 13.11.2020 (46. 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*
Montag	"Robin Hood-Menü" Hausgemachter Erbseneintopf mit Würstchen ²⁺⁶ und verschiedenen Gemüse, dazu 1 Brötchen Obst ¹ A, F, I, J	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Sauce Hollandaise, dazu Petersilienkartoffeln ⁶ Obst ¹ A, C, G, I	Schaschlikgulasch Schweinegulasch mit Speckwürfeln ³ und Paprikawürfeln in würziger Tomatensauce, dazu Makkaroni	Montag - Freitag Salamipizza mit Tomatensauce, Rindersalami und Gouda ¹⁺² überbacken Dessert wie Menü I bis III A, G	Montag - Freitag Vorbestellung am Vortag bis 10:00 Uhr Fitness-Salat Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu italienisches Dressing C, G, I, J, H	Kohlrabisticks
Dienstag	Spaghetti Bolognese Hackfleischsauce vom Rind mit Tomatenwürfeln und Oregano, dazu geriebener Hartkäse ¹⁺² A, F, G, I	Kohlrabi-Karotten-Gemüse in rahmiger Sauce, dazu Salzkartoffeln ⁶ A, G, I	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott A, G			Paprikasticks gelb
Mittwoch	Gegrillte Hähnchenkeule in Geflügelsauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffeln Quark mit Waldbeeren (G) A, F, G, I	Vollkornspaghetti mit fruchtig-mediterraner Gemüsebolognese Quark mit Waldbeeren (G) A, F, G, I	Bockwürstchen ¹⁺⁶ mit Mischgemüse, dazu Kartoffelpüree Quark mit Waldbeeren (G) A, G, I, J			Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing (C, G, J)
Donnerstag	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsauce, dazu Rotkohlgemüse ⁴ und Kartoffelpüree Weberli A, C, G, I, J	Rucola-Süßkartoffel-Schnitte mit Schnittlauchsauce, dazu Kartoffelpüree Weberli A, G, I	Berner Pfanne Geschnetzeltes mit Käse ¹⁺² , Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Spätzle Weberli A, F, G, I			Radieschen
Freitag	Geflügelbratwurst ²⁺⁷ mit Sauce, dazu Lauchrahmgemüse und Kartoffelpüree A, G, I	Maultaschen mit Gemüsefüllung, dazu rahmige Tomaten-Basilikumsauce A, C, G, I	Paniertes Fischfilet mit Remouladensauce ¹⁺⁴ , dazu Salzkartoffeln ⁶ und Eisbergsalat mit Dressing			Karottensticks

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



Wir wünschen Dir einen guten Appetit!

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

derschulverpfleer.de