



SPEISEPLAN



für die Woche vom 23.11. - 27.11.2020 (48. 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	Herzhafte Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln und Kartoffelwürfeln, dazu 1 Brötchen Apfelmus A, F, I	Gemüseplatte "Gärtnerin" verschiedene Gemüse überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln. Apfelmus A, G, I	Gefüllte Paprikaschote mit pikanter Hackfleischfüllung, dazu Tomatensauce und Salzkartoffeln. Apfelmus A, C, F, G, I, J	Montag - Freitag Rahmgulasch vom Schwein mit Pariser Karotten und Thüringer Klöße Dessert wie Menü I bis III	Montag - Freitag Salat "Italia" Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing	Paprikasticks gelb
Dienstag	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln. Obst A, G, I	Bandnudeln mit Blattspinat in Käsecremesauce Obst A, F, G, I	Eierpfannkuchen mit warmer Vanillesauce, dazu 1 Portion Nougatcreme Obst A, C, F, G, H			Radieschen
Mittwoch	Mildes Chili con Carne Rinderhackfleisch mit roten Kidneybohnen, dazu Butterreis A, F, I	Vanillemilchreis mit heißen Kirschen G	Gehacktesbällchen auf Tomaten-Zucchini-Gemüse, dazu Kartoffelpüree A, C, G, I, J			Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing (C, G, J)
Donnerstag	Hühnerfrikassee in Holländischer Sauce mit Spargelstücken, dazu bunter Gemüseris A, C, F, G, I	Ratatouillegemüse in rahmiger Tomaten-Kräuter-Sauce, dazu Vollkornspiralen A, F, G, I	Bratwürstchen mit würziger Curry-Ketchup-Sauce, dazu Kartoffelpüree und Krautsalat ^{2,4} mit Schmand A, G, I			Krautsalat ^{2,4} mit Schmand (G)
Freitag	Backfischhappen mit frischer Kräuter-Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln. Götterspeise/Vanillesauce (G) A, C, F, G, I, J	Blumenkohl-Käse-Taler mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffelpüree Götterspeise/Vanillesauce (G) A, C, G, I	Asiapfanne zarte Hähnchenbruststreifen auf süß-saurem Chinagemüse, dazu Basmatireis Götterspeise/Vanillesauce (G) F, I			Gurkensticks

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
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

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



Wir wünschen Dir einen guten Appetit!

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

derschulverpfleager.de