



# SPEISEPLAN



für die Woche vom 14.12. - 18.12.2020 (51. 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>	Cevapcici mit Tomatensauce, dazu bunter Gemüseris  Obst: A, C, F, G, I	Mediterranes Gemüse in rahmiger Tomatencreme mit Champignons, Paprika, Zucchini und Möhren, dazu grüne Bandnudeln  Obst: A, F, G, I	Feiner Fleischkäse: mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree  Obst: A, G, I	<b>Montag - Freitag</b>  <b>"Frau Holle Reis"</b>  Hausgemachter Milchreis <sub>1</sub> mit Vanillenote, dazu Zucker und Zimt   Dessert wie Menü I bis III  G	<b>Montag - Freitag</b>  Vorbestellung am Vortag bis 10:00 Uhr  <b>Chefsalat</b>  gekochte Schinkenstreifen <sub>2</sub> und Goudawürfel <sub>1+2</sub> auf frischen Salaten der Saison, dazu American- Dressing  C, G, J	Paprikasticks rot
<b>Dienstag</b>	Hähnchengyros mit Tomatensauce und Butterreis, dazu Krautsalat <sub>4</sub>  A, F, G, I	Rührei auf Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree  A, C, F, G, I	Deftiger Wurstgulasch gebratene Jagdwurstwürfel <sub>3</sub> in rahmiger Sauce, dazu gebutterte Spiralnudeln  A, F, G, I			Krautsalat <sub>2+4</sub>
<b>Mittwoch</b>	"Mexico-Teller" mildes Chili con Carne mit roten Kidneybohnen, dazu Fladenbrot  A, F, I	Gemüsebratling mit Schnittlauchsauce, dazu Kartoffelpüree  A, G, I	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Pflirsichkompott  A, G			Kohlrabisticks
<b>Donnerstag</b>	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln <sub>6</sub>  Vanillepudding(G) A, G, I	Penne Nudeln mit Gemüse-Sahnesauce  Vanillepudding(G) A, F, G, I	Bratwürstchen <sub>2+7</sub> auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln <sub>6</sub> und Ketchup.  Vanillepudding(G) A, G, I			Eisbergsalat mit Sauerrahm- Dressing (C, G, J)
<b>Freitag</b>	Fischfrikadellen mit Kräuterrahmsauce und Salzkartoffeln <sub>6</sub> , dazu frischer Gurkensalat  A, G, I	Eierpfannkuchen natur mit warmen Kirschkompott  A, C, G	Hackfleischpfanne mit Mais, Möhren und Erbsen, dazu Butterreis  A, F, I			Gurkensalat

Wir kochen unsere Saucen ohne Farbstoffe und Geschmacksverstärker  
Änderungen vorbehalten      EU-Zulassungs-Nr. HE 30376

Wir wünschen allen Schülern und Lehrern erholsame Weihnachtsferien!

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**