

Menüplan

KW

51/24

16.12.2024

bis

20.12.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 2
ohne
Schweinefleisch

Rindfleischfrikadelle (A1,C) Bratensauce (A1) Kerbelkarotten in Rahm (A1) Salzkartoffeln	"Irish Stew" Irischer Eintopf mit Lammfleisch, Weißkohl, Karotten und Kartoffeln Roggenbrötchen (A1,A2)	Hähnchenkeule Geflügelsauce (A1,G) Mexikanische Gemüse Mischung Reis	Hähnchenschnitzel "Balkan Art" pikante Ketchupsauce (11) mit Paprika, Mais und Zwiebeln Kartoffelrösti Selleriesalat (02,05)	Putengulasch mit Champignons in Rahmsauce (A1) Fingermöhren Nudeln (A1)
"Cappelletti Funghi" Halbmondnudeln mit Pilzfüllung 8-Kräuter-Sahnesauce (A1,G) Eisberg-Tomaten-Salat Coktaildressing (11)(G)	Geschnetzeltes "Gyros Art" mit Fleischersatz auf Sojabasis (A1,F) und Zwiebeln Tzaziki (G) Tomatenreis Weißkohl-Karottensalat (02,05)	gebackene Kichererbsenbällchen (A1) Curry-Mango-Dip (A3,G) Mexikanische Gemüse Mischung Reis	"Pichelsteiner Gemüseintopf" mit buntem Gemüse Nudeln und Grießklößchen (A1,C,G,I) Weizenbrötchen (A1)	Jahrmarktspuffer (03)(C) Apfelkompott (02)
Dessert frisches Obst der Saison	Karamellpudding (G)	Apfel-Streuselkuchen (A1,C,G)	Vanillejoghurt (G) mit Pfirsichkompott	Erdbeer-Quarkspeise (G)

Einrichtung:

GS Nordenham-Süd

Bestellung:

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1					
Menü 2 ohne Schwein					
Menü 3 vegetarisch					
Junior 1					
Junior 2 ohne Schwein	67	65	68	68	
Junior 3 vegetarisch	12	13	14	10	

Allergene A1: Gluten Weizen, A2 Gluten Roggen, A3: Gluten Gerste, C: Eier, D: Fische, F: Sojabohnen, G: Milch, I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen

Zusatzstoffe 01: Mit Farbstoff, 02: Mit Konservierungsstoff, 03: Mit Antioxidationsmittel, 05: Geschwefelt, 07: Mit Phosphat, 11: Mit Süßungsmittel,