

SPEISEPLAN / GRUNDSCHULE

Lactosefrei



MONAT : September 2024

Woche	Essen	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
02.09. bis 06.09.	I					Gedünsteter Seelachs in Dillsoße, Salzkartoffeln, Gurkensalat a1,C,F,G,I,J,10,5
	II	Erbseintopf mit Kasserolefleisch mit Karotten, Sellerie, Lauch, Kartoffelwürfel, Vollkornbrot, Obst a1,I,F,9,11	Gedünstetes Putenfilet mit Rahmsoße, dazu Rotkohl Kartoffeln a1,I,F	Bratwurst auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree dazu Senfketchup a1,F,G,I,J,4	Putenfrikassee mit Gemüsereis, dazu Obst a1,G,F,J	
09.09. bis 13.09.	I		mit Käsesahnesoße, Kartoffeln dazu Obstsalat a1,I,F,C			
	II	Hühnerfrikassee mit holländ. Soße, Karotten, Mais, Erbsen, Naturreis, Obst a1,I,F,G		Schweineschnitzel mit Soße, dazu Salzkartoffeln Kompott a1,C,F,G,I,10	1 gekochtes Ei Senfsoße, Petersilienkartoffeln Rote-Beete-Salat a1,F,G,I,10	Hähnchenbrustfilet a1,F,G,I mit Geflügelsoße, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln
16.09. bis 19.09.	I					Feiertag
	II	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch Karotte, Sellerie, Erbsen, Lauch, Vollkornbrot, Obst a1,F,G,I	Bolognese-Fleisch-Soße (Schwein) mit Spaghetti und Obst a1,F,G,I	Thüringer Bratwurst auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf a1,F,G,I,J	2 Königsberger Klöße (Schwein) Möhren-Kohlrabi-Gemüse und Kartoffeln, dazu Obst F,I,J,G,10	Feiertag
23.09. bis 27.09.	I			Thüringer Kartoffelsuppe in Kräutern-Tomatensoße mit Käse überbacke, dazu Reis, Dessert		
	II	Thüringer Kartoffelsuppe 1 Wiener, Lauch, Kartoffeln, Sellerie Vollkornbrot, Obst a1,F,I,G	Schweinsteak (Schwein) Paprikasoße, Gabelspaghetti dazu Party salat a1,F,I		Jagdwurstwürfel (Schwein) Tomatensoße, dazu Butternudeln Gurkensalat a1,G,I,J,4	Hähnchenbrustfilet mit Soße, Sommergemüse Salzkartoffeln a1,F,G,I,C,J
30.09.	I					
	II	Hähnchen Nuggets mit Soße, Erbsengemüse, Kartoffeln Obst a1,C,G,I,J				

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Geschmacksverstärker
- 4) mit Phosphat

- 5) mit Süßungsmittel
- 6) mit Antioxidationsmitteln
- 7) gewachst
- 8) kann Gräten enthalten

- 9) mit Nitritpökelsalz
- 10) gebunden mit Johanniskeimwehl
oder Guarkeimwehl

Allergene:
A= Gluten
a1= Weizen
a2= Roggen
a3= Gerste
a4= Hafer
B= Krebstiere
C= Eier
D= Fisch
E= Erdnüsse
F= Soja

G= lactose
h1= Mandeln
h2= Haselnüsse
h3= Walnüsse
h4= Kaschnüsse
h5= Pecannüsse
h6= Paranüsse
h7= Pistazien
h8= Macadamia
I= Sellere

J= Senf
K= Sesamsamen
L= Schwefeldioxid
M= Lupinen
N= Weichtiere
X= kann Spuren von Allergenen
enthalten

Hotline für Zu- und Abbestellungen : Tel. 03621 / 5144612 o. 613 Fax 03621/ 5144629