**Speiseplan** KW 38- 14.9.- 18.9.2020

 **Tägliche Änderungen möglich:**

**z.B. Salat, Rohkost oder auch in Vollkornprodukte ( Nudel, Reis)**

|  |
| --- |
| **Pädagogisches Team der Melibokusschule** |

Bitte die entsprechende Anzahl zu den Gerichten vermerken und bis spätestens **donnerstags 13.00 Uhr** zurückfaxen, mailen oder dem Fahrer mitgeben. Vielen Dank.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Montag** | **Dienstag** | **Mittwoch** | **Donnerstag** | **Freitag** |
| **Hauptgericht 1**Fleisch/Fisch | Putenrahmgeschnetzeltes I, J franz. Art G mit Reis und Karottensalat | Rinderhaschee I mit Nudel A1 dazu Krautsalat | Wildlachsragout mit Erbsen und Möhren G, I, D, Naturreis und Gurkensalat | Kartoffelgemüse G, I mit Putenfleischwurst 3,5, 1, J und Eisbergsalat mit Kräuterdressing G, J | Hähnchenschnitzel A1 mit Püree G und Tomatensalat |
|  | **Anzahl** | X |  |  |  | X |
| **Hauptgericht 2**vegetarisch | Kartoffelsuppe I mit Brötchen A1 und Karottensalat | Milchreis G mit Zimt und Zucker und heißen Kirschen und Karotten- Sticks | Würzkartoffeln mit Kräuterdip G und Gurkensalat | Basilikumknödel G, C, A1 auf **Bio** Tomatensoße und Eisbergsalat mit Kräuter- Dressing G, J | Vegetarische Schnitzel A1, F, C, G, I, J mit Püree G und Tomatensalat |
|  | **Anzahl** |  | X | X |  |  |
| **Hauptgericht 3**Tagessalat | Salatteller mit gebratener Hähnchen- Brust und Brötchen A1 | Salatteller mit Schafskäse G und Brötchen A1 | Salatteller mit Schnitzelstreifen J, I, C, A1 ( Schwein) und Brötchen A1 | Salatteller mit gebratener Hähnchen- Brust und Brötchen A1 | Bauernsalat mit Schinken ( Schwein) 1,3 , Tomaten, Mozzarella G und Brötchen A1 |
|  | **Anzahl** |  |  |  |  |  |
| **Hauptgericht 4**Krippen | Paternosti Nudeln A1 mit pürierter Gemüse- Käse- Soße G, I und Karottensalat | **BIO- Gericht:****buntes Gemüse mit Tomaten- Kräutersoße und Reis** | Polentatasche mit Spinat- Käse- Füllung A1, G, C, F, I, J und Preiselbeer- Soße G, I und Gurkensalat | Orecchiette A1 mit Pilzen, Hähnchen in Rahmsoße G, I dazu gedünsteter Blumenkohl  | Ebly A1 in Tomaten- Gemüse- Feta- Soße I, G und Tomatensalat |
|  | **Anzahl** |  |  |  | X |  |
| **Hauptgericht 5**gluten- und laktosefrei | Kartoffelsuppe I mit Brötchen und Karottensalat | Rinderhaschee I mit Nudeln und Krautsalat | Alaska – Seelachsfilet ( natur)D mit Naturreis dazu Gurkensalat | Kartoffelgemüse mit Putenfleischwurst 3,5,1, J und Eisbergsalat und Dressing | Hähnchensteak mit Püree und Tomatensalat |
|  | **Anzahl** |  |  |  |  |  |
| **Dessert** | Milchpudding G ( nur 1,5 % Fett)  | Obst | Obst | Stracciatella Joghurt G  | Obst |
|  | **Anzahl** | X | X | X | X | X |
| **Allergiker** |  |  |  |  |  |
|  | **Anzahl** |  |  |  |  |  |

Änderungen vorbehalten