**Speiseplan** KW 39- 21.9.- 25.9.2020

**Tägliche Änderungen möglich:**

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

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

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 | 2 Königsberger Klopse ( Pute) A1, C, J mit **Bio** Möhren und Püree G | Risolee- Kartoffeln mit Thunfisch- Sahnesoße D, G, I und grüne Bohnensalat | Hähnchen- Brust- Steak F mit Kräuter- Rahmsoße I, G und Reisdazu Eisbergsalat mit Honig- Senf- Dressing G, J | Geflügel- Jagdwurstwürfel J in Tomatensoße I und Spirelli A1 dazu Gurkensalat | Räubergulasch I mit Rindswurst 3,5, 1, J Paprika, Kartoffelwürfel und Dreikornbrötchen F, A1, A2 und Möhrensalat  |
|  | **Anzahl** | X |  |  |  | X |
| **Hauptgericht 2**vegetarisch | Kartoffel- Kohlrabi- Gratin G, C und Gurken- Tomatensalat | **Bio Gericht:****Nudeln A1 mit Tomatensoße und Gemüse( Lauch, Sellerie, Karotten) Reibekäse G und rote Betesalat** | Weiße Bohnensuppe I mit Gemüse und Kartoffeln ( **vegan**) , Brötchen A1 und Eisbergsalat mit Honig – Senf- Dressing G, J | Kartoffel-Risotto mit Karotten und Erbsen G, I und Gurkensalat | Kartoffelpuffer A1, C mit Apfelmus |
|  | **Anzahl** |  |  | X | X |  |
| **Hauptgericht 3**Tagessalat | Salatteller mit gebratener Hähnchen- Brust und Brötchen A1 | Salatteller mit Schafskäse G und Brötchen A1 | Salatteller mit Schnitzelstreifen G, A1, C ( 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 | Graupen- Risotto mit Hähnchen- Fleisch G, I, A1 und Gurken- Tomatensalat | Hühner- Reis- Topf I mit Gemüse und Brötchen A1 und grüne Bohnensalat | Couscous A1, A3 mit Tomatensoße I u. gedünstetes Erbsen- Gemüse | **Bio** Vollkornnudeln A1 mit Zucchini- Rahmsoße G, I und Gurkensalat | Zwergen- Gulasch I mit Putenfleischwurst I, J Gemüse und **Bio** Reis, Möhrensalat |
|  | **Anzahl** |  | X |  |  |  |
| **Hauptgericht 5gluten- und laktosefrei** | Königsberger Klopse ( Rind) mit **Bio** Möhren und Kartoffeln | glutenfreie Nudeln mit Tomatensoße und grüne Bohnensalat | Weiße Bohnensuppe I mit Gemüse, Kartoffeln ( **vegan)**, Brötchen und Eisbergsalat mit Dressing | glutenfreie Nudeln mit Zucchinirahmsoße F, I und Gurkensalat | Räubergulasch I mit Rindswurst 3,5,1,J, Paprika, Kartoffelwürfel, Brötchen und Möhrensalat |
|  | **Anzahl** |  |  |  |  |  |
| **Dessert** | Obst | Fruchtjoghurt- Pfirsich- Maracuja | Obst | Milch-Pudding G ( nur 1,5 % Fett )  |  Windbeutel G,A1,C **( kann Spuren von Erdnüssen u. Nüssen enthalten)** |
|  | **Anzahl** | X | X | X | X | X |
| **Allergiker** |  |  |  |  |  |
|  | **Anzahl** |  |  |  |  |  |

Änderungen vorbehalten