



SPEISEPLAN Schule



10.06.2024 bis 14.06.2024

AWO und AOK wünschen Ihren Kindern einen guten Appetit!

Woche 1	Mittagessen 1	Mittagessen 2 - vegetarisch
Montag 10.06.24	Putenschnitzel paniert (a1-5) mit Soße (a1/k/1/b) dazu Erbsen (a1/b/k) und Kartoffeln Obst	Butternudeln (a1-5/c) mit Lauch-Kürbissoße (a1/b/k) Obst
Dienstag 11.06.24	Nudeln (a1-5/c) mit Soße Cabonara art (a1/k/1/b) mit Putenschinken (2/3/5) Fruchtjoghurt (b)	Hausgemachter Kräuterquark (b) und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt (b)
Mittwoch 12.06.24	Kürbis-Karottencremesuppe (a1/b/k) Hot-Dog mit Geflügel- Wiener (a1-5) zum selbstbelegen mit Gurke (1/2/9) und Röstzwiebeln (a1-5) Obst	Kürbis-Karottencremesuppe (a1/b/k) Grießbrei (a1/b) mit Apfelmus (5) Obst
Donnerstag 02.01.00	Geflügel- Currywurst (17/a1/9/m/1) mit Kartoffel- Röstzwiebelpüree (a1-5/5/b) Salat (2/9)	Rührei (b/c/k) mit Rahmspinat (a1/b/k) und Salzkartoffeln Salat (2/9)
Freitag 14.06.24	Seelachs Toscana paniert (d/a1/m/1/9) mit Kräuterbutter (b) und Zitrone, dazu Petersilienkartoffeln Pudding (b)	Spaghetti (a1-5/c) mit Gemüse-Bolognese (a1/k) und Reibekäse (b) Pudding (b)

Alle Menüs wurden auf Grundlage der Empfehlungen der Deutsche Gesellschaft für Ernährung sowie der **AOK**-Ernährungsexpertinnen zusammengestellt. Bitte berücksichtigen Sie bei Ihrer Menüauswahl, dass für eine gute Entwicklung Ihres Kindes **maximal 2 x wöchentlich mageres Muskelfleisch und mindestens 1 x wöchentlich Fisch** (vorzugsweise Lachs, Thunfisch, Makrele oder Hering) ausgewählt werden. Die restlichen Wochentage sollten durch vegetarische Gerichte ergänzt werden.

Änderungen vorbehalten!
Das Küchenteam ist erreichbar unter Tel. 09281/1602990

Zusatzstoffe und Hauptallergene*: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) geschwefelt, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) geschwärzt, 8) gewachst, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) mit Milcheiweiß, 13) mit Eiklar, 17) koffeinhaltig, a) Glutenhaltiges Getreide, b) Milch (einschließlich Laktose), c) Ei, d) Fisch, e) Krebstiere, f) Soja, g) Erdnüsse, h) Schalenfrüchte/Nüsse, i) Sesam, k) Sellerie, m) Senf, o) Schwefeldioxide und Sulfid, r) Lupine, s) Weichtiere, zu den einzelnen Getreidesorten /Schalenfrüchten fragen Sie bitte unseren Betriebsküchenleiter.



Genuss mit gutem Gewissen
Nachhaltig Kochen!



[Hier klicken oder scannen](#)

*und daraus gewonnene Erzeugnisse

**namentliche Weizen a1, Roggen a2, Gerste a3, Hafer a4, Dinkel a5, Kamut a6