



SPEISEPLAN Schule



24.06.2024

bis

28.06.2024

AWO und AOK wünschen Ihren Kindern einen guten Appetit!

Woche 3	Mittagessen 1	Mittagessen 2 - vegetarisch
Montag 24.06.24	Chickenhaxen (a1-5) mit Bratensoße (a1/k/1) dazu Reis (k) Obst	Nudeln (a1-5/c) mit Käsesoße (a1/b/k/1) Obst
Dienstag 25.06.24	Putengeschnitzeltes (a1/b/k) mit Curry, Kohlrabigemüse (a1/k/b) und Kartoffelpüree (5/b) Fruchtjoghurt (b)	Kartoffelsuppe (b/5/k) mit Gemüse, dazu Brötchen (a1/a3) Fruchtjoghurt (b)
Mittwoch 26.06.24	Eierflockensuppe mit Gemüse (c/k) Schlemmerfilet Bordelaise (a1-5/d) mit Dillsoße (a1/b/k/m/1/9) und Petersilienkartoffeln Obst	Eierflockensuppe mit Gemüse (c/k) Milchreis (b) mit Zimt- Zuckermischung und Mandarinenkompott Obst
Donnerstag 27.06.24	Chili con Carne vom Rind (k/a1) mit Brötchen (a1/a3) Salat (2/9)	Eieromelette mit Käse-Füllung (b/c), Kaisergemüse (a1/b/k) und Kartoffeln Salat (2/9)
Freitag 28.06.24	Kartoffeltaschen (b) gefüllt mit Frischkäse Fingermöhren (a1/b/k) und Kräutersoße (a1/b/k) Pudding (b)	Nudeln (a1-5/c) mit Tomatensoße (a1/b/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.

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 Sulfite, r) Lupine, s) Weichtiere, zu den einzelnen Getreidesorten /Schalenfrüchten fragen Sie bitte unseren Betriebsküchenleiter.

*und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

***namentliche Mandeln h1, Haselnüsse h2, Walnüsse h3, Cashewnüsse h4, Pecannüsse h5, Paranüsse h6, Pistazien h7, Macadamianüsse h8

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



Genuss mit gutem Gewissen
Nachhaltig Kochen!



[Hier klicken oder scannen](#)