

SPEISEPLAN

Schule



02.12.2024 bis 06.12.2024

Die AWO wünscht Ihren Kindern einen guten Appetit!

Woche 7	Mittagessen 1	Mittagessen 2
Montag 02.12.2024	Linsen- Bolognese (a1-5/f/m) mit bunten Spirelli (a1-5/f/m) Obst	Pilzragout (a1/b/o) mit Serviettenknödel (a1-5/b/c) Obst
Dienstag 03.12.2024	Vegetarischer Tortellini Auflauf (a1-5/b/c/f) mit Juliennengemüse und Sahnesoße (a1/b/k) mit Tomatenwürfel Bananenjoghurt (b)	Deftiges Rindergulasch (a1/b) mit Makkaroni (a1-5/c) Bananenjoghurt (b)
Mittwoch 04.12.2024	Kichererbsen- Möhrensuppe (a1/b) Chili sin Carne (a1/f/m) (Tomaten, Mais, Kidneybohnen) dazu Brötchen (a1/a3) Obst	Kichererbsen- Möhrensuppe (a1/b) Milchreis (b/o) mit Zimt- Zuckermischung und Apfelkompott (5/9) Obst
Donnerstag 05.12.2024	Ebly- Gemüsepfanne (k) mit Chinagemüse und Ei (c) dazu Erdnussrahmsoße (a1/b/g/h) Salat (2/9)	Käse- Laucheintopf mit Hackfleisch vom Rind (1/b/a1) mit Brötchen (a1/a3) Salat (2/9)
Freitag 06.12.2024	Spinatstrudel mit Ricotta (a1-5/b/c) und Karottenlauchsoße (a1/b) Erdbeerpudding mit Vanillesoße (b)	Gedünstetes Seelachsfilet natur (d) mit Kressesenfsoße (a1/b/m/k/o/1/9) dazu Salzkartoffeln Erdbeerpudding mit Vanillesoße (b)

Empfehlung einer Nachhaltigen Ernährung.

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 Sulfid, 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**

