



19. KW Speiseplan vom 10.05.-14.05.2021

Änderungen vorbehalten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Vegi	nach DGE-Empfehlung Eintopf "Pichelsteiner Art" von Kartoffeln, Sellerie, Sel Erbsen, Karotten, Lauch und Steckerrüben dazu eine 1/2 Scheibe Vollkornbrot G1,G2	Gebrautes Gemüse- Quinoaschnitzel Ei,G1,Sel mit Pusztasauce 5,6-Sel und Reis G	nach DGE-Empfehlung Bunter Reisauflauf Ei,G,M,Sel mit Blumenkohl, Möhren und Brokkoli dazu Kräutersauce M,Sel		3 überbackene vegetar. Maultaschen, Ei,G1,M,Sel gefüllt mit Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln in einer Kräutersauce M,Sel
Menü 2 Vegi	Spaghetti Ei,G1 mit Tomaten- Zucchini-Sauce Sel dazu ein Beilagensalat und Dressing 5-M,Sel	Spätzle-Brokkolipfanne Ei,G1 mit Champignons und Zucchini in Rahmsauce M,Sel	Rührei Ei mit Rahmspinat M,Sel und Petersilienkartoffeln		
Menü 3	Puten-Bratwurst 15 mit Bratensauce Sel dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree M	nach DGE-Empfehlung Hähnchenbrust in einer Zwiebelrahmsauce M,Sel mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat 5,6-Sen	Putengyros mit Tzatziki M und Paprikareis G dazu Krautsalat 5,6-Sen		nach DGE-Empfehlung Thunfisch-Lasagne Ei,F,G1 mit Tomatensauce Sel und Käse überbacken M dazu ein Blattsalat mit Dressing 5-M,Sel
Dessert					
Dessert	nach DGE-Empfehlung Obst der Saison	nach DGE-Empfehlung Rohkost ungeschnitten	nach DGE-Empfehlung Obst der Saison		

**Christi
Himmelfahrt**

Inhaltsstoffe:

G=Getreide M=Milch/Milchprodukte Ei=Ei So=Soja Sel=Sellerie Sen=Senf Ses=Sesam Er=Erdnüsse N=Schalenfrüchte N1=Mandel N2=Haselnuss N3=Walnuss K=Krebstiere F=Fisch G7 = Hybridstämme
Su=Schwefeldioxid/Sulfite L=Lupine W=Weichtiere 1)Farbstoff 4)Geschmacksverstärker 5)Süßungsmittel 6) Säuerungsmittel 15)Nitropökelsalz G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer G5=Dinkel G6=Kamut