

Menüplan für KW 45 von 04.11.2024 bis 10.11.2024

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
<b>Montag, 04.11.2024</b>	Königsuppe G, I	Vier Fleischbällchen paniert mit Kräuter Sauce dazu Kartoffelbrei und Erbsengemüse mit BIO Eisen A, A1, D I G, 1 G, 1, 2	Wirsinggulasch in Tomatensauce dazu BIO Fenchel und Mischgemüse G, 1, 2	Eine Rinderfiletdele in A, A1, C, I, J, J A, A1, A3, F 1, 1, 2 Kartoffelalat	Drei Apfelfichte mit Vanillasauce A, A1, C, G G	Milchpudding Vanille
<b>Dienstag, 05.11.2024</b>	Buchstabenuppe A, A1, C G	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BIO Knöpfe und Blattsalat mit Joghurt Dressing A, A1, C, G G	Straburger Wurstsalat mit Bratkartoffeln A, A1, G, I, J, 1, 2, 3, 4, 8, 9, 12	Rindersaftgulasch dazu BIO Eierspätzle und Kaisergemüse A, A1, A3, F	Chili sin Carne dazu ein BIO Knusperbröckchen G	Buttermilch Dessert Vanilla-Blime G
<b>Mittwoch, 06.11.2024</b>	Champignonrahmsuppe G	Genießegulasch mit BIO Gemüse mit BIO Vollkorn-Fenchel dazu Blattsalat mit Kräuterdressing A, A1 G	Ein Seehechtfilet natur in Dillsauce dazu Salzkartoffeln aus BIO Kartoffeln und Brokkoligemüse A, A1, A3, G, 3 G, 1, 2	Hühnchengeschmeiztes in Zitronensauce dazu BIO Vollkorn Reis und Blattsalat mit Kräuterdressing A, A1, A3, G, 3	Nudelaufauf mit BIO Gemüse dazu Blattsalat mit Kräuterdressing G, I	Erdbeerjoghurt G
<b>Donnerstag, 07.11.2024</b>	Tomatencremesuppe G	Ein Spinat-Chef-Knusperplätzche paniert dazu Blumenkohl in Hollandaise und Würfelkartoffeln aus BIO Kartoffeln A, A1, C, G, I G	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit Rahmsauce dazu Eierknöpfe und Erbsengemüse A, A1, C, 8 G G, 1, 2	Eine Scheibe Steiffleisch in Meerrettichsauce dazu Bouillonkartoffeln und Rote-Beets-Salat A, A1, A3, G, I, L, 3, 4, 5 A, A1, 1 9	Zwei Spinatknödel mit Käsesauce dazu Blattsalat mit French Dressing A, A1, C, G A, A1, A3, G	Früchtequark Kirsche G
<b>Freitag, 08.11.2024</b>	Gemüsebröhre mit Brunoise A, A1, J, 4	Acht Vegane Sojabällchen mit Peprinke-Dip dazu BIO Basmati Reis und Tomatensalat G, 2, 3 L, 3, 5	Chili con Carne dazu BIO Basmati Reis 12	Eine Currywurst in pikanter Sauce dazu Wedges und Bohnegemüse I, J A, A1 G	Ein Blumenkohl-Käse-Medallion in Kräutersauce dazu Würfelkartoffeln aus BIO Kartoffeln und Gurkensalat A, A1, C, G A, A1, A3, G 1, 4	Grießpudding mit Zimt und Zucker A, A1, G

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch, H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfid, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

## Menüplan für KW 45 von 04.11.2024 bis 10.11.2024

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
<b>Montag, 04.11.2024</b>	<b>Königsuppe</b> Kj 32 / kcal 8 / Fett 0,2 / daw, ges. FS / 0,1 / KH 1,1 / daw, Zucker 0,7 / BS 0,2 / EW 0,3 / Salz 0,1	<b>Vier Fischalbacchen paniert mit Kräuter Sauce dazu</b> Kj 219 / kcal 52 / Fett 2,0 / daw, ges. FS / 1,1 / KH 6,9 / daw, Zucker 0,7 / BS 0,1 / EW 0,7 / Salz 1,2	<b>Wohschonjusch in Tomatensauce</b> Kj 45 / kcal 11 / Fett 0,8 / daw, ges. FS / 0,0 / KH 1,2 / daw, Zucker 1,1 / BS 0,1 / EW 0,1 / Salz 0,5	<b>Eine Rindfleischkudale in Bratensauce dazu</b> Kj 174 / kcal 42 / Fett 1,1 / daw, ges. FS / 0,3 / KH 5,9 / daw, Zucker 0,4 / BS 0,2 / EW 0,3 / Salz 0,4	<b>Drei Apfelkuchle mit Vanille</b> Kj 890 / kcal 213 / Fett 16,0 / daw, ges. FS / 0,0 / KH 7,8 / daw, Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0	<b>Milchpudding</b> Kj 502 / kcal 100 / Fett 3,9 / daw, ges. FS / 2,0 / KH 10,0 / daw, Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0
<b>Dienstag, 05.11.2024</b>	<b>Buchstabenuppe</b> Kj 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / daw, ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / daw, Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0	<b>Ein Hähnchenbuschfließ natur in Rahmsauce dazu</b> Kj 464 / kcal 111 / Fett 0,0 / daw, ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / daw, Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0	<b>Ein Straßburger Würstsalat mit Bratkartoffeln und Kartofoflsalat</b> Kj 837 / kcal 200 / Fett 17,3 / daw, ges. FS / 6,7 / KH 0,9 / daw, Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 1,6	<b>Ein Rindfleischgulasch dazu</b> Kj 517 / kcal 124 / Fett 2,9 / daw, ges. FS / 0,0 / KH 0,5 / daw, Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0	<b>Chili sin Carne</b> Kj 202 / kcal 48 / Fett 0,8 / daw, ges. FS / 0,1 / KH 1,3 / daw, Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0	<b>Buttermilch</b> Kj 502 / kcal 100 / Fett 3,9 / daw, ges. FS / 2,0 / KH 10,0 / daw, Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0
<b>Mittwoch, 06.11.2024</b>	<b>Champignonsuppe</b> Kj 73 / kcal 17 / Fett 1,3 / daw, ges. FS / 0,8 / KH 0,9 / daw, Zucker 0,5 / BS 0,0 / EW 0,5 / Salz 0,3	<b>Ein Gemüsegulasch mit BIO Gemüse</b> Kj 91 / kcal 22 / Fett 1,2 / daw, ges. FS / 0,2 / KH 1,7 / daw, Zucker 1,6 / BS 0,9 / EW 0,6 / Salz 2,5	<b>Ein Seefischfilet natur in Dillssauce dazu</b> Kj 268 / kcal 64 / Fett 4,7 / daw, ges. FS / 3,0 / KH 3,2 / daw, Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 2,1 / Salz 0,4	<b>Ein BIO Eiesspätzle und Knusperbrötchen</b> Kj 105 / kcal 25 / Fett 0,2 / daw, ges. FS / 0,0 / KH 4,7 / daw, Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0	<b>Nudelauflauf mit BIO Gemüse</b> Kj 191 / kcal 43 / Fett 2,2 / daw, ges. FS / 0,5 / KH 3,4 / daw, Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,1 / Salz 1,9	<b>Erdbeejoghurt</b> Kj 497 / kcal 102 / Fett 3,0 / daw, ges. FS / 2,0 / KH 10,0 / daw, Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,1
<b>Donnerstag, 07.11.2024</b>	<b>Tomatencremesuppe</b> Kj 134 / kcal 32 / Fett 2,6 / daw, ges. FS / 1,3 / KH 1,9 / daw, Zucker 1,9 / BS 0,1 / EW 0,2 / Salz 0,5	<b>Ein Spinat-Dinkel-Knospengess</b> Kj 979 / kcal 234 / Fett 13,0 / daw, ges. FS / 2,2 / KH 22,0 / daw, Zucker 1,6 / BS 1,9 / EW 3,7 / Salz 0,9	<b>Ein Händchenbuschfließ paniert mit Rahmsauce dazu</b> Kj 109 / kcal 26 / Fett 0,6 / daw, ges. FS / 0,1 / KH 2,0 / daw, Zucker 1,6 / BS 1,6 / EW 2,3 / Salz 0,0	<b>Ein Schweinefleisch in Meerrettichsauce dazu</b> Kj 481 / kcal 115 / Fett 4,7 / daw, ges. FS / 2,0 / KH 2,0 / daw, Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 1,0 / Salz 5,0	<b>Zwei Spätzleknödel mit Kässauce dazu</b> Kj 723 / kcal 126 / Fett 5,1 / daw, ges. FS / 2,9 / KH 23,7 / daw, Zucker 1,6 / BS 1,4 / EW 8,6 / Salz 1,2	<b>Frischeignark Kirsche</b> Kj 418 / kcal 100 / Fett 3,7 / daw, ges. FS / 2,0 / KH 10,0 / daw, Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,1
<b>Freitag, 08.11.2024</b>	<b>Gemüsebrühe mit Brunoise</b> Kj 17 / kcal 4 / Fett 0,1 / daw, ges. FS / 0,0 / KH 0,5 / daw, Zucker 0,4 / BS 0,3 / EW 0,2 / Salz 0,0	<b>Ein Acht Vegane Sojabällchen mit Paprika-Dip dazu</b> Kj 383 / kcal 92 / Fett 6,3 / daw, ges. FS / 4,1 / KH 5,5 / daw, Zucker 5,4 / BS 0,8 / EW 3,1 / Salz 1,0	<b>Ein Currywürst pikanter Sauce dazu</b> Kj 305 / kcal 73 / Fett 4,5 / daw, ges. FS / 2,0 / KH 3,2 / daw, Zucker 1,3 / BS 1,2 / EW 4,7 / Salz 2,0	<b>Ein Blumenkohl-Käse-Medres</b> Kj 1084 / kcal 259 / Fett 23,0 / daw, ges. FS / 0,5 / BS 0,0 / EW 12,0 / Salz 2,1	<b>Grießpudding mit Zimt und Zucker</b> Kj 795 / kcal 190 / Fett 11,0 / daw, ges. FS / 3,0 / KH 16,0 / daw, Zucker 1,6 / BS 3,4 / EW 5,2 / Salz 1,1	<b>Zucker 12,4 / BS 0,0 / EW 3,2 / Salz 0,2</b>

## Menüplan für KW 46 von 11.11.2024 bis 17.11.2024

Vorsuppe		Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule		
Zwiebelsuppe	Ein Seelachsfilet natur mit Krauter Sauce dazu Salzkartoffeln aus BIO Kartoffeln	Zwei Wiener Würstchen mit Wedges dazu Ketchup	J,2,3,8,12 A,A1	Ein Puten Cordon bleu mit Rahmsauce dazu BIO Knöpfe und Blumenthalgemüse	A,A1,G,1,2,3,4,8 G	Eine Vegetarische Frühlingsrolle mit Süß-Sauer-Dip dazu Asiagemüse und BIO Basmati Reis	A,A1,C 1,4 1,2	Quark Dessert Vanille
Bartlauchcremesuppe	A,A1 A3,G Allgäuer Käsespätzle aus BIO Spätzle dazu grüne Bohnen	Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat dazu Schinken-Sahnesauce Blattsalat mit Fenchelressing	A,A1,C,G A,A1 A3,G,2,3,8	Ein Rinderhacksteak in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Mischgemüse	A,A1 A,A1 A3,F G,1 G,1,2	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Blattsalat mit Fenchelressing	A,A1 A3,G,1	Milchpudding Butterkekse
Grünkernsuppe	G,I BIO Vollkorn Spaghetti mit Brokkoli-Sahne-Sauce dazu Reibkäse und Blattsalat mit Kräuterressing	Ungarisches Rindersteiflesch dazu Bandnudeln und Kartoffelgemüse	A,A1 A,A1,C G,1,2	Zwei Scheiben Geflügelfleisch mit Kartoffelsalat dazu Ketchup	A,A1,C J,1,2	Vegetarische Krautschupfendeh	A,A1,C	Buttermilch Dessert Heidelbeere
Kartoffelcremesuppe	A,A1,G,4 Putenschnitzelles in Champignonrahmsauce dazu BIO Fusilli und Blattsalat mit Joghurtressing	BIO Spaghetti mit Zuchinsauce dazu BIO Reibkäse und Blattsalat mit Joghurtressing	G G	Linzen mit Spätzle dazu zwei Seitenwürste	A,A1 A3,I,1,4 A,A1,C,12 J,2,3,8,12	Drei Gänsemaulaschen in Gemüsebrühe dazu Kartoffelsalat	A,A1,C,I A,A1,4 J,1,2	BIO Milchreis mit Zimt und Zucker
Buchstabensuppe	A,A1,C Käse Sauce dazu BIO Reibkäse und Blattsalat mit Senfressing	Ein Putenschnitzel paniert mit Bratensauce dazu Eierspätzle und Leipziger Allerlei	A,A1 G,I G	Sechs Kipbeling in Bechtesig mit Tomatensauce dazu Salzkartoffeln aus BIO Kartoffeln und Blattsalat mit Senfressing	A,A1,C,D,J,8	Drei Eierfenchelkuchen mit Kirscheffüllung dazu Vanillesauce	G	Fruchtjoghurt Kirsch-Banane

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,  
 B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,  
 H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenstandnuss,  
 I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergienfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,  
 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 46 von 11.11.2024 bis 17.11.2024

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
<b>Montag, 11.11.2024</b>	Zwiebeluppe kj 49 / kcal 12 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 1,8 / dav. Zucker 1,8 / BS 0,6 / EW 0,4 / Salz 0,6	Ein Seefischfilet kj 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0	Zwei Wiener kj 1184 / kcal 283 / Fett 25,0 / dav. ges. FS / 10,0 / KH 1,5 / dav. Zucker 0,9 / BS 0,5 / EW 1,9 / Salz 2,0	Ein Puten Cardon kj 761 / kcal 182 / Fett 7,8 / dav. ges. FS / 2,0 / KH 8,1 / dav. Zucker 0,9 / BS 0,5 / EW 1,9 / Salz 1,4	Eine Vegetarische kj 130 / kcal 31 / Fett 3,1 / dav. ges. FS / 2,0 / KH 0,4 / dav. Zucker 0,4 / BS 0,0 / EW 0,3 / Salz 0,0	Quark Dessert kj 635 / kcal 152 / Fett 6,2 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0
	Kräuter Sauce kj 219 / kcal 52 / Fett 2,0 / dav. ges. FS / 1,1 / KH 6,9 / dav. Zucker 6,8 / BS 0,1 / EW 1,5 / Salz 1,2	Wedges dazu kj 307 / kcal 73 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 16,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 1,9 / Salz 0,1	Wedges dazu kj 527 / kcal 126 / Fett 3,6 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 20,0 / dav. Zucker 0,5 / BS 1,3 / EW 2,5 / Salz 0,1	Rahmsauce dazu kj 331 / kcal 79 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 16,9 / dav. Zucker 1,1 / BS 0,3 / EW 1,0 / Salz 2,6	Süß-Sauer-Dip kj 212 / kcal 51 / Fett 1,7 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 4,8 / dav. Zucker 4,5 / BS 2,2 / EW 3,6 / Salz 0,9	Vanilla kj 387 / kcal 95 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 20,9 / dav. Zucker 16,6 / BS 0,8 / EW 0,8 / Salz 3,0
<b>Dienstag, 12.11.2024</b>	Algbüer kj 664 / kcal 159 / Fett 5,9 / dav. ges. FS / 0,6 / KH 19,8 / dav. Zucker 3,5 / BS 0,0 / EW 6,5 / Salz 1,2	Tortellini gefüllt kj 724 / kcal 173 / Fett 1,8 / dav. ges. FS / 0,8 / KH 31,0 / dav. Zucker 1,6 / BS 1,7 / EW 7,4 / Salz 0,8	Rinderhacksteak kj 971 / kcal 232 / Fett 14,0 / dav. ges. FS / 5,6 / KH 11,0 / dav. Zucker 2,3 / BS 0,8 / EW 15,0 / Salz 1,7	Vegetarische kj 5 / kcal 1 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,2 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0	Milchpudding kj 329 / kcal 79 / Fett 3,4 / dav. ges. FS / 2,1 / EW 4,0 / Salz 0,4	
	grüne Bohnen kj 138 / kcal 33 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 3,7 / dav. Zucker 1,0 / BS 4,4 / EW 2,0 / Salz 0,0	Spinat dazu kj 138 / kcal 33 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 3,7 / dav. Zucker 1,0 / BS 4,4 / EW 2,0 / Salz 0,0	Bratensauce kj 4 / kcal 1 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,2 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0	Tomate und Feta kj 4 / kcal 1 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,2 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0	Butterfete kj 160 / kcal 38 / Fett 0,3 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 1,1 / BS 1,8 / EW 1,7 / Salz 0,6	
<b>Mittwoch, 13.11.2024</b>	BIO Vollkorn kj 157 / kcal 38 / Fett 2,0 / dav. ges. FS / 1,3 / KH 3,9 / dav. Zucker 0,6 / BS 0,2 / EW 0,9 / Salz 0,0	Urgutiges kj 375 / kcal 90 / Fett 4,0 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 1,4 / dav. Zucker 1,0 / BS 0,4 / EW 11,6 / Salz 0,1	Zwei Geflügelhälften kj 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0	Krautgeschupphuhn kj 160 / kcal 38 / Fett 0,3 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 1,1 / BS 1,8 / EW 1,7 / Salz 0,6	Buttermilch kj 160 / kcal 38 / Fett 0,3 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 1,1 / BS 1,8 / EW 1,7 / Salz 0,6	
	Brokkoli-Spinne-Sauce kj 192 / kcal 46 / Fett 2,2 / dav. ges. FS / 0,9 / KH 3,3 / dav. Zucker 0,9 / BS 0,9 / EW 3,3 / Salz 0,0	Rindfleisch kj 1322 / kcal 316 / Fett 23,4 / dav. ges. FS / 15,9 / KH 1,8 / dav. Zucker 0,1 / BS 0,0 / EW 24,8 / Salz 2,0	Kartoffelsalat kj 331 / kcal 79 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 16,9 / dav. Zucker 1,1 / BS 0,3 / EW 1,0 / Salz 2,6	Vegetarische kj 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0	Heidelbeere kj 160 / kcal 38 / Fett 0,3 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 1,1 / BS 1,8 / EW 1,7 / Salz 0,6	
<b>Donnerstag, 14.11.2024</b>	Kartoffelcremesuppe kj 73 / kcal 17 / Fett 1,1 / dav. ges. FS / 0,7 / KH 1,4 / dav. Zucker 1,0 / BS 0,4 / EW 0,2 / Salz 0,2	Putenschnitzel kj 119 / kcal 28 / Fett 2,5 / dav. ges. FS / 1,6 / KH 0,6 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,3 / EW 0,7 / Salz 0,1	Linsen mit kj 480 / kcal 117 / Fett 0,4 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 23,7 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 4,0 / Salz 0,2	Drei Gemüsemattaschen kj 770 / kcal 184 / Fett 2,3 / dav. ges. FS / 0,4 / KH 33,9 / dav. Zucker 3,0 / BS 1,0 / EW 6,9 / Salz 1,1	BIO Milchreis mit kj 770 / kcal 184 / Fett 2,3 / dav. ges. FS / 0,4 / KH 33,9 / dav. Zucker 3,0 / BS 1,0 / EW 6,9 / Salz 1,1	
	BIO Fusilli und kj 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0	Zucchini kj 421 / kcal 104 / Fett 9,2 / dav. ges. FS / 5,3 / KH 2,0 / dav. Zucker 1,3 / BS 0,3 / EW 2,0 / Salz 0,1	Spätzle dazu kj 651 / kcal 158 / Fett 3,2 / dav. ges. FS / 0,6 / KH 25,8 / dav. Zucker 0,2 / BS 1,3 / EW 6,6 / Salz 2,0	Gemüsebrühe kj 184 / kcal 285 / Fett 25,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0	Zimt und Zucker kj 184 / kcal 285 / Fett 25,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0	
<b>Freitag, 15.11.2024</b>	BIO Reibekäse kj 452 / kcal 347 / Fett 21,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 1,7 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0	Reibekäse kj 452 / kcal 347 / Fett 21,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 1,7 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0	Blattsalat mit kj 236 / kcal 57 / Fett 0,9 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 8,3 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,8	Kartoffelalat kj 331 / kcal 79 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 16,9 / dav. Zucker 1,1 / BS 0,3 / EW 1,0 / Salz 2,6	Fruchtigbucht kj 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0	
	Blattsalat mit kj 236 / kcal 57 / Fett 0,9 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 8,3 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,8	Leipziger Allerlei kj 236 / kcal 57 / Fett 0,9 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 8,3 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,8	Senf dressing kj 236 / kcal 57 / Fett 0,9 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 8,3 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,8	Blattsalat mit kj 236 / kcal 57 / Fett 0,9 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 8,3 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,8	Fruchtigbucht kj 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0	

## Menüplan für KW 47 von 18.11.2024 bis 24.11.2024

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
<b>Montag, 18.11.2024</b>	Eiernuschelsuppe A,A1,C1,4	Zwei Eier mit Rahmspinat (BIO Spinat) dazu Salzkartoffeln aus BIO Kartoffeln C	Drei Cevapcidi in Brennsauce dazu BIO Basmati Reis und Balkangemüse C,F A,A1,A3,F G	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Paprikasauce dazu Farfalle und Gurkensalat A,A1,A3,G A,A1	Zwei Kartoffelröstchen Kräuter-Fritchkäsefüllung mit BIO Spaghetti und Kräutersauce dazu Gurkensalat G A,A1,A3,G	Pudding Schokolade G
<b>Dienstag, 19.11.2024</b>	Kohlrabiäppchen	Rote-Linsenbolognese aus BIO Linsen mit Rigoloni und Reibkäse Blattsalat mit Senfdressing A,A1 G,1,2	Hühnerfilet mit BIO Basmati Reis dazu Blattsalat mit Senfdressing A,A1,A3,G	Ein Schweinesteak natur in Jägersauce dazu fünf Kroketten und Kaisergemüse A,A1,A3,F,J G	Zwei Stück Apfelbrüdel dazu Vanillensauce A,A1,C G	Fruchtquark Dessert ; Mandarine G
<b>Mittwoch, 20.11.2024</b>	Kobiscremesuppe G	Wirsinggulasch in Tomatensauce mit BIO Gnocchi dazu Blattsalat mit Kräuterdressing G	Ein Schweineschnitzel paniert mit BIO Eierspätzle dazu Brennsauce und Blattsalat mit Kräuterdressing A,A1 A,A1,A3,I G,1,2	Zwei Semmelknödel mit Champignon-Regout dazu Blattsalat mit Kräuterdressing A,A1,A3,F,J,9 G,1,2	Zwei Semmelknödel mit Champignon-Regout dazu Blattsalat mit Kräuterdressing A,A1,C,F,J G	Milchreis mit Rote Grütze G
<b>Donnerstag, 21.11.2024</b>	Brokkoliremesuppe A,A1,C,G	Lachs-Kartoffel Suppe dazu eine Scheibe BIO Vollkom- Brot und Blattsalat mit Joghurdressing A,A1,G,J,4	Ein Puten Cordon bleu mit Rahmsauce dazu Polierkartoffeln aus BIO Kartoffeln und Eisengemüse A,A1,G,1,2,3,4,8 G 1,2 G,1,2	Schlachtplatte mit einer Leberwurst dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree A,A1,C,I,J A,A1,A3,F A,A1,C G,1,2	Vegane Gyrosplatte dazu Schmand-Dip und BIO Vollkorn Reis A,A1,C,F,J G G,1	Fruchtjoghurt Apfel-Granatapfel G,1
<b>Freitag, 22.11.2024</b>	Flüßesuppe A,A1,C,G	Gemüsebolognese mit BIO Gemüse dazu BIO Fusilli A,A1,C,G 12	Eine Rinderfiletselle in Brennsauce dazu Hörnchenmüdein und Rosentkohlgemüse A,A1,C,I,J A,A1,A3,F A,A1,C G,1,2	Drei Schweitische Maulaschen in Gemüsebrühe dazu Kartoffelsalat A,A1,4 J,1,2	Ein Sallerie-Knospenschnitzel paniert mit Kräutersauce dazu BIO Basmati Reis A,A1,I A,A1,A3,G	Fruchtjoghurt Mango G,1

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,  
 B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,  
 H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,  
 I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,  
 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 47 von 18.11.2024 bis 24.11.2024

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
<b>Montag, 18.11.2024</b>	Eiermischsuppe Kj 9 / kcal 2 / Fett 0,0 / dav. ges. FS 0,0 / KH 0,4 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,1 / EW 0,1 / Salz 0,1 Rahmepnat (BIO) Spirati dazu ges. FS 7,05 / KH 3,2 / dav. Zucker 3,2 / BS 1,9 / EW 2,4 / Salz 1,0 Salzkartoffeln aus BIO Kartoffeln	Zwei Eier mit Kj 572 / kcal 137 / Fett 9,3 / dav. ges. FS 2,7 / KH 11,5 / dav. Zucker 1,5 / BS 0,0 / EW 11,9 / Salz 0,3 Kj 164 / kcal 99 / Fett 1,5 / dav. ges. FS 7,05 / KH 3,2 / dav. Zucker 3,2 / BS 1,9 / EW 2,4 / Salz 1,0 Kj 59 / kcal 130 / Fett 0,0 / dav. ges. FS 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 1,9 / Salz 0,1	Drei Cavapodi in Kj 1117 / kcal 267 / Fett 20,0 / dav. ges. FS 8,0 / KH 11,5 / dav. Zucker 1,0 / BS 0,0 / EW 20,0 / Salz 1,4 Kj 4 / kcal 1,1 / Fett 0,0 / dav. ges. FS 0,0 / KH 0,2 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,3 / Salz 0,0 Kj 59 / kcal 130 / Fett 0,0 / dav. ges. FS 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 1,9 / Salz 0,1	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Paprikasauce dazu Färsalle und Kartoffeln Kj 234 / kcal 56 / Fett 1,1 / dav. ges. FS 0,4 / KH 7,2 / dav. Zucker 4,0 / BS 3,4 / EW 2,4 / Salz 0,3	Zwei Kartoffelachsen Kräuter-Fischkäsensalat mit BIO Spaghetti und Kätersauce dazu Gurkensalat Kj 544 / kcal 130 / Fett 3,3 / dav. ges. FS 1,2 / KH 13,3 / dav. Zucker 0,9 / BS 0,0 / EW 23,0 / Salz 1,2 Kj 19 / kcal 4,4 / Fett 0,1 / dav. ges. FS 0,0 / KH 0,2 / dav. Zucker 0,1 / BS 0,0 / EW 0,3 / Salz 0,0 Kj 174 / kcal 42 / Fett 1,1 / dav. ges. FS 0,3 / KH 5,9 / dav. Zucker 3,4 / BS 2,3 / EW 1,0 / Salz 0,4	Pudding Schokolade Kj 552 / kcal 132 / Fett 6,2 / dav. ges. FS 4,0 / KH 15,6 / dav. Zucker 12,1 / BS 0,7 / EW 3,2 / Salz 0,2
<b>Dienstag, 19.11.2024</b>	Kohlrautensuppe Kj 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / dav. ges. FS 0,0 / KH 1,2 / dav. Zucker 1,1 / BS 0,4 / EW 0,2 / Salz 0,3 Rigatoni und Reibkäse Blattsalat mit Sendressing	Rote-Isenholzwurst aus BIO Kj 47 / kcal 11 / Fett 1,3 / dav. ges. FS 0,2 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0 Kj 601 / kcal 144 / Fett 0,6 / dav. ges. FS 0,2 / KH 23,2 / dav. Zucker 1,2 / BS 1,2 / EW 4,8 / Salz 0,2 Kj 1264 / kcal 302 / Fett 21,0 / dav. ges. FS 14,0 / KH 2,2 / dav. Zucker 0,6 / BS 0,0 / EW 26,0 / Salz 1,3 Kj 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0	Höhnerfilet mit BIO Basmat Reis dazu Blattsalat mit Sendressing Kj 281 / kcal 69 / Fett 1,9 / dav. ges. FS 1,2 / KH 0,9 / dav. Zucker 0,9 / BS 0,2 / EW 1,0 / Salz 0,2 Kj 549 / kcal 131 / Fett 0,2 / dav. ges. FS 0,0 / KH 25,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 3,3 / Salz 0,0 Kj 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0	Ein Schweinestack Jagersauce dazu fünf Kroketten und Kaisergemüse Kj 338 / kcal 81 / Fett 2,9 / dav. ges. FS 1,2 / KH 0,2 / dav. Zucker 0,1 / BS 0,2 / EW 13,5 / Salz 0,3 Kj 549 / kcal 131 / Fett 0,2 / dav. ges. FS 0,0 / KH 25,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 3,3 / Salz 0,0 Kj 105 / kcal 25 / Fett 0,2 / dav. ges. FS 0,1 / KH 4,7 / dav. Zucker 3,1 / BS 3,2 / EW 2,3 / Salz 0,0	Zwei Sammelknödel mit Champignon-Regout dazu Blattsalat mit Känersauce Kj 406 / kcal 97 / Fett 4,3 / dav. ges. FS 10,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0 Kj 192 / kcal 46 / Fett 2,5 / dav. ges. FS 1,5 / KH 2,0 / dav. Zucker 1,7 / BS 1,4 / EW 3,2 / Salz 0,5 Kj 174 / kcal 42 / Fett 1,1 / dav. ges. FS 0,3 / KH 5,9 / dav. Zucker 3,4 / BS 2,3 / EW 1,0 / Salz 0,4	Fruchtquark Dessert Mandarine Kj 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0
<b>Mittwoch, 20.11.2024</b>	Kohlrutensuppe Kj 171 / kcal 41 / Fett 3,1 / dav. ges. FS 2,0 / KH 2,4 / dav. Zucker 2,1 / BS 0,9 / EW 0,7 / Salz 0,1 BIO Gnocchi Kj 45 / kcal 11 / Fett 0,6 / dav. ges. FS 0,0 / KH 1,2 / dav. Zucker 1,1 / BS 0,1 / EW 0,1 / Salz 0,5 Kj 639 / kcal 153 / Fett 0,6 / dav. ges. FS 0,1 / KH 3,8 / dav. Zucker 0,9 / BS 1,9 / EW 3,8 / Salz 0,2 Kj 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0	Ein Schweinschnitzel paniert mit BIO Elempstade dazu Bratensauce und Blattsalat mit Kräuterdressing Kj 996 / kcal 238 / Fett 13,0 / dav. ges. FS 1,6 / KH 17,0 / dav. Zucker 1,1 / BS 1,1 / EW 15,0 / Salz 1,6 Kj 7 / kcal 178 / Fett 3,6 / dav. ges. FS 0,0 / KH 29,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 5,4 / Salz 0,8 Kj 1 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0 Kj 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0	Ein Rinderfilet mit BIO Elempstade dazu Bratensauce und Blattsalat mit Kräuterdressing Kj 761 / kcal 182 / Fett 7,8 / dav. ges. FS 2,0 / KH 8,1 / dav. Zucker 0,9 / BS 0,5 / EW 19,9 / Salz 1,4 Kj 130 / kcal 31 / Fett 3,1 / dav. ges. FS 2,0 / KH 0,4 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0 Kj 40 / kcal 9 / Fett 1,0 / dav. ges. FS 0,1 / KH 0,1 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,1 / EW 0,1 / Salz 0,0 Kj 447 / kcal 107 / Fett 2,7 / dav. ges. FS 0,2 / KH 1,9 / dav. Zucker 0,3 / BS 0,3 / EW 0,4 / Salz 0,3	Ein Schlachtplatte mit einer Leberwurst dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Kj 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0 Kj 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0 Kj 1 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0 Kj 1 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0 Kj 1 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0 Kj 1 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0 Kj 1 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0	Ein Fruchtquark Apfel-Granatapfel Kj 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0	
<b>Donnerstag, 21.11.2024</b>	Bokkollersuppe Kj 109 / kcal 26 / Fett 2,0 / dav. ges. FS 1,2 / KH 0,6 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,5 / EW 1,0 / Salz 0,3 Lachs-Kartoffel suppe dazu eine Scheibe BIO Vollkorn-Brot und Blattsalat mit Joghurt Dressing	Ein Puten Cordon bleu mit Rahmsauce dazu Petersilientartoffeln aus BIO Kartoffeln und Erbengemüse Kj 165 / kcal 39 / Fett 0,8 / dav. ges. FS 0,2 / KH 6,3 / dav. Zucker 1,1 / BS 0,3 / EW 1,3 / Salz 0,3 Kj 9 / kcal 218 / Fett 4,9 / dav. ges. FS 0,1 / KH 3,7 / dav. Zucker 0,1 / BS 0,0 / EW 6,4 / Salz 1,2 Kj 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0	Ein Rinderfilet in Bratensauce dazu Höhnermudeln und Rosentholgemüse Kj 477 / kcal 11 / Fett 0,5 / dav. ges. FS 0,0 / KH 1,4 / dav. Zucker 1,3 / BS 0,2 / EW 0,1 / Salz 1,4 Kj 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0	Ein Schwäbische Maultaschen in Gemüsebrühe dazu Kartoffelsalat Kj 983 / kcal 235 / Fett 16,0 / dav. ges. FS 6,3 / KH 7,9 / dav. Zucker 1,2 / BS 0,5 / EW 15,0 / Salz 1,6 Kj 4 / kcal 1 / Fett 0,0 / dav. ges. FS 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0 Kj 1613 / kcal 146 / Fett 1,1 / dav. ges. FS 0,4 / KH 28,0 / dav. Zucker 1,2 / BS 1,2 / EW 5,6 / Salz 0,1 Kj 283 / kcal 61 / Fett 2,0 / dav. ges. FS 0,4 / KH 4,9 / dav. Zucker 3,3 / BS 3,9 / EW 3,6 / Salz 0,6	Ein Fruchtquark Mango Kj 427 / kcal 102 / Fett 2,8 / dav. ges. FS 0,0 / KH 16,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 2,7 / Salz 0,1	
<b>Freitag, 22.11.2024</b>						

Menüplan für KW 48 von 25.11.2024 bis 01.12.2024

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
<b>Montag, 25.11.2024</b>	Leuchtersuppe A,A1,A3,G	BIO Farfalle mit Lechs-Sahnesauce dazu BIO Blumenkohlgemüse A,A1,A3,G G,1,2	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Geflügelsauce dazu BIO Fusilli und grüne Bohnen G A,A1,A3,1,1,4 A,A1,C,12 J,2,3,8,12	Eine Thüringer Rostbratwurst dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree G,1	Penne mit Tomatensauce dazu Reibkäse und Gurkensalat A,A1 G,12	BIO Milchpudding Schoko
<b>Dienstag, 26.11.2024</b>	Nudelsuppe A,A1,C	BIO Vollkorn Penne mit Spinat-Sahne-Sauce (BIO Spinat) dazu BIO Reibkäse und Blattsalat mit Kräuterdressing G A,A1,A3,1,1,4 A,A1,C,12 J,2,3,8,12	Linssen mit Eierspätzle dazu zwei Wiener Würstchen A,A1,A3,1,1,4 A,A1,C,12 J,2,3,8,12	Putencurry "Bombay" dazu BIO Basmati Reis und Asiagemüse G 1,2	Salsicciotefeln aus BIO Kartoffeln mit Kräuterquark dazu Blattsalat mit Kräuterdressing G	Fruchtquark-Dessert Birne G
<b>Mittwoch, 27.11.2024</b>	Stechrübensuppe A,A1,A3,G	Ein Eieromelette mit Baked Beans dazu Schinkenfilet aus BIO Kartoffeln und Blattsalat mit Fenchendressing C,G 3	BIO Spaghetti Bolognesauce dazu Reibkäse und Blattsalat mit Fenchendressing 12 G,12	Putengeschnetzeltes dazu BIO Fusilli und Mischgemüse G,1,2	Ein Gemüseschnitzel paniert dazu Banhudeln mit Basilikumpestosauce und Blattsalat mit Fenchendressing A,A1,A4 A,A1,C A,A1,A3,G,2,3	Straciatella Joghurt G
<b>Donnerstag, 28.11.2024</b>	Grießsuppe A,A1,4	Nudelaufbau mit BIO Gemüse dazu Gurkensalat G,J 1,4	Schwineschnitzel paniert mit feiner Sauce dazu BIO Knöpfe und Gurkensalat A,A1 A,A1,A3,1 1,4	Geschmetzelle Rindfleisch in Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree und RomenbohnenGemüse A,A1,A3,F,1,1,4 G,1 G,1,2	Kartoffelsuppe dazu ein BIO Knusperbrötchen G,J	BIO Milchpudding Vanille
<b>Freitag, 29.11.2024</b>	Linsensuppe A,A1,1,4	Sechs Chicken Nuggets mit Tomatensauce dazu BIO Bulgur und Blattsalat mit Senfdressing A,A1,8 A,A1,A3,G 1,2	Ein Hokifilet paniert "Mullerri-Art" mit Kätersauce dazu Petastikenkartoffeln aus BIO Kartoffeln und Brokkoligemüse A,A1,C A,A1,A3,G G,1,2	Drei Königsberger Klöße in Käpersauce mit Salsicciotefeln aus BIO Kartoffeln dazu Blattsalat mit Senfdressing A,A1,C 3	Drei Reibekuchen mit Apfelmus A,A1,C 3	Fruchtquark Dessert Erdbeere G,12

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,  
B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,  
H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,  
I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupin, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,  
7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 48 von 25.11.2024 bis 01.12.2024

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
<b>Lauchobersuppe</b>	kj 79 / kcal 19 / Fett 1,5 / dav. ges. FS 1,0 / KH 0,8 / dav. Zucker 0,8 / BS 0,4 / EW 0,4 / Salz 0,0	BIO Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu kj 227 / kcal 54 / Fett 4,5 / dav. ges. FS 2,5 / KH 1,9 / dav. Zucker 1,8 / BS 0,2 / EW 1,4 / Salz 0,8	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Geflügelsauce dazu kj 130 / kcal 31 / Fett 3,1 / dav. ges. FS 1,2 / KH 0,4 / dav. Zucker 0,4 / BS 0,0 / EW 0,3 / Salz 0,0	Ein Thüringer Rostbratwurst dazu kj 125 / kcal 30 / Fett 0,1 / dav. ges. FS 0,1 / KH 4,4 / dav. Zucker 3,4 / BS 2,2 / EW 1,2 / Salz 0,9	Penne mit Tomatensauce dazu kj 104,2 / kcal 249 / Fett 21,0 / dav. ges. FS 17,5 / KH 10,0 / dav. Zucker 0,3 / BS 0,1 / EW 14,0 / Salz 1,8	BIO Milchpudding Schokolade kj 502 / kcal 120 / Fett 0,0 / dav. ges. FS 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0
<b>Montag, 25.11.2024</b>						
<b>Dienstag, 26.11.2024</b>						
<b>Mittwoch, 27.11.2024</b>						
<b>Donnerstag, 28.11.2024</b>						
<b>Freitag, 29.11.2024</b>						