

Speiseplan Schule Montessori Monat Mai 2019



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
29.04.-03.05.2019 KW 18	Hauptkomponente	Eieromelette, Tomaten-Mozzarella-Soße <V>	Brokkolicremesuppe, Herzhafter Möhreintopf mit Schweinefleisch < S >, Bauereintopf mit Rindswurst <R>, Eierpfannkuchen, Apfelmus	Feiertag	Paniertes Schweineschnitzel, Reismudel-Gemüse-Pfanne <V >, Braune Rahmsoße	Geflügelfrikadelle <G>, Blumenkohl-Kartoffelrösti <V>, Geflügel-Bratensoße
	Gemüse	Rahmspinat			Blumenkohl "naturell"	Gemüse "Leipziger Allerlei"
	Beilagen	Gabel-Spaghetti, Salzkartoffeln	Apfelmus, Weizenmischbrot		Salzkartoffeln, Pommes frites	Kartoffelpüree
	Salat	Salat	Salat		Gemügesticks	Salat
	Obst	Obst	Obst		Obst	Obst
06.05.-10.05.2019 KW 19	Hauptkomponente	Rinderhacksteak, Schwäbische Käsespätzle <V>, Bratensoße < R>	Gulaschsuppe "Hausmacher Art", Bunter Spitzkohl-Gemüseintopf <V>, Grießbrei <V>, Erdbeer-Fruchtsoße, Zimt & Zucker	Putengeschnetzelttes in Rahmsoße <G>, Eier, Senfsoße	Sahneheringsfilet, Kartoffelpfanne "vegetarisch", Tomaten-Mozzarella-Soße <V>	Currywurst vom Schwein in milder Tomatensoße <S>, Mini-Karotten-Ecke <V>, Sauce à la Hollandaise
	Gemüse	Möhren in Sahnesoße		Blumenkohl-Brokkoli "naturell"	Erbsen	Grüner Gemüsemix "naturell"
	Beilagen	Stampfkartoffeln	Baguette	Langkornreis, Salzkartoffeln	Salzkartoffeln, Vollkorn Fusilli	Kräuterkartoffeln
	Salat	Gemügesticks	Salat	Salat	Salat	Salat
	Obst	Obst	Obst	Obst	Birnenkompott	Obst
13.05.-17.05.2019 KW 20	Hauptkomponente	Fischpfanne "Neptun" vom Alaska Seelachs <F>, Asiatische Mienudelpfanne <V>, Asiatische Gemüesoße süß-sauer	Jagdwurstgulasch in milder Tomatensoße <S>, Kartoffel-Quark-Ecke <V>, Käsesoße	Rindergulasch mit Karottenscheiben in Rahmsoße <R>, Vegetarischer Makkaroniauffauf <V>	Hähnchenschnitzel in Knusperpanade, Bunte Gemüse-Nudel-Pfanne <V>, Geflügelrahmsoße	Tomatencremesuppe, Sommergemüse-Eintopf <V>, Vegetarische Maultaschen in Brühe < V >, Geschn. Eierpfannkuchen <V>
	Gemüse		Brokkoli "naturell"	Rotkohl	Erbsen und Karotten "naturell"	
	Beilagen	Naturreis, Salzkartoffeln	Makkaroni	Salzkartoffeln, Eierspätzle	Kartoffelkroketten	Baguette, Apfelmus
	Salat	Salat	Gemügesticks	Salat	Salat	Salat
	Obst	Obst	Obst	Obst	Obst, Pudding (g)	Obst

20.05.-24.05.2019 KW 21	Hauptkomponente	Rindfleischklößchen "Köttbullar" in Sahnesoße mit Preiselbeeren <R>, Spätzle-Gemüse-Pfanne <V>, Kohlroulade mit Gemüsefüllung, Bratensoße <R>	Karottencremesuppe, Kartoffelsuppe "vegetarisch" <V>, Erbsensuppe mit Wiener Wurst <S>, Quarkkeulen, Apfelmus	Rührei <V>, Sauerrahmgulasch vom Schwein <S>	Alaska-Seelachsschnitte in Buttersoße <F>, Makkaroni mit Hähncheninnenfilet in Tomatensoße <G>, Schneckenudeln in Käsesoße <V>	Hähnchenoberkeule <G>, Geflügelrahmsauce, Gemüse Lasagne Italia
	Gemüse	Buntes Gemüse "naturell"		Rahmspinat	Grüner Gemüsemix "naturell"	Blumenkohl in Soße
	Beilagen	Salzkartoffeln	Brotbeilage (a, a1)	Salzkartoffeln, Langkornreis	Stampfkartoffeln	Petersilienkartoffeln
	Salat	Salat	Salat	Salat	Salat	Gemüsesticks
	Obst	Obst	Obst	Obst	Obst	Obst
27.05.-31.05.2019 KW 22	Hauptkomponente	Hähnchenfilets "Fresh kick" in feiner Joghurtsauce <G>, Gemüsenuggets <V>, Sauerrahmsauce mit Kräutern	Tomaten-Mozzarella Suppe, Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch <R>, Linsensuppe mit Wurst <S>, Milchreis <V>, Zimt & Zucker, Apfelmus	Geflügel Wiener Würstchen, Hausgemachter Kartoffelsalat mit Ei und Mayonnaise, Nudelsalat, Helle Cremesauce	Feiertag	Ferien
	Gemüse	Erbsen und Möhren "naturell"		Buttergemüse "naturell"		
	Beilagen	Naturreis	Brotbeilage	Kartoffel-Rösti		
	Salat	Salat	Salat	Salat		
	Obst	Obst	Obst	Obst		



Speiseplan ohne Gewähr. Wir weisen daraufhin, dass die Inhaltsstoffe (Allergene und Zusatzstoffe) der Speisen endgültig am Ort der Speisenausgabe gekennzeichnet sind.