




# Menüplan Schulen

	Mo 01.08.2022	Di 02.08.2022	Mi 03.08.2022	Do 04.08.2022	Fr 05.08.2022
Menü 1	<p>Hackfleischsoße vom Rind (R) Gemüse-Naturreis Grüner Salat (2,5)</p> 	<p>Seelachs paniert (F) Remouladensauce, kalt (1,5,6) Salzkartoffeln Karotten-Sellerie-Apfelrohkostsalat (2,5)</p> 	<p>Hähnchenfleischragout (2,5,G) Butterreis Erbsengemüse</p>	<p>Schweineschnitzel, paniert (S) Butterkartoffeln Broccoligemüse</p> 	<p>Rindergeschneitztes Stroganoff (1,2,6,R) frische Hausmacherspätzle Feinschmeckersalat (2,5)</p>
Menü 2	<p>Gemüsefrikadelle Kräutersauce Vollkornnudeln Grüner Salat (2,5)</p>	<p>Gemüsepuffer Tzatziki, kalt Karotten-Sellerie-Apfelrohkostsalat (2,5)</p>	<p>veg. Linseneintopf (2,5) Brot</p> 	<p>Tortellini Italienische Art (Se) Bechamelsauce Grüner Salat (2,5)</p>	<p>Blumenkohl in Bechamelsauce Kartoffelrösti (6)</p> 
Des-sert	<p>Milchpudding Vanille (B)</p>	<p>Schokomuffin</p>	<p>Pfirsichquarkspeise </p>	<p>Schokoladenquarkspeise mit Bananen</p>	<p>Fruchtdessert Waldfrucht (B)</p>
Obst	<p>Apfel </p>	<p>Bio-Banane DE-ÖKO-006 </p>	<p>Apfel</p>	<p>Nektarine </p>	<p>Aprikose</p>
Suppe					

 **Änderungen vorbehalten!**  
Küche am Schloss  
Schlossberg 2, 71394 Kernen  
07151/940-2330  
DE-ÖKO-006

Rückfragen: **07151 940-2223/2330**  
Regenerierzeit: **Standard 45-55 Min bei 130° C zugedeckt**  
**Menü 2 ist immer vegetarisch.**

**Zusatzstoffe** 1) Konservierungsstoffe, 2) Antioxidationsmittel, 3) Geschmacksverstärker, 4) geschwärzt, 5) Farbstoff, 6) Süßungsmittel, 7) chininhaltig, 8) enthält Phenylalaninquelle, 9) unter Schutz-atmosphäre verpackt, 10) Phosphat, 11) geschwefelt, 12) Koffein, 13) gewachst, / (B) Becher (R) mit Rindfleisch, (S) mit Schweinefleisch, (G) mit Geflügel, (F) mit Fisch; wir verwenden jodiertes Speisesalz

Die Menüs mit dem  -Logo entsprechen einer gesunden und ausgewogenen Ernährung nach der Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE).



# Menüplan Schulen

	Mo 01.08.2022	Di 02.08.2022	Mi 03.08.2022	Do 04.08.2022	Fr 05.08.2022
Menü 1	<p>Hackfleischsoße vom Rind (Sellerie)</p> <p>Gemüse-Naturreis (Milch und Milchprodukte, Sellerie)</p> <p>Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>	<p>Seelachs paniert (Fisch, Weizen)</p> <p>Remouladensauce, kalt (Eier, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Senf, Soja)</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p>Karotten-Sellerie-Apfelrohkostsalat (Eier, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Soja)</p>	<p>Hähnchenfleischragout (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Senf, Soja, Weizen)</p> <p>Butterreis (Milch und Milchprodukte)</p> <p>Erbsegemüse (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen)</p>	<p>Schweineschnitzel, paniert (Weizen)</p> <p>Butterkartoffeln (Milch und Milchprodukte)</p> <p>Broccoligemüse (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen)</p>	<p>Rindergeschnitzeltes Stroganoff (Milch und Milchprodukte, Senf)</p> <p>frische Hausmacherspätzle (Eier, Weizen)</p> <p>Feinschmeckersalat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>
Menü 2	<p>Gemüsefrikadelle (Eier, Weizen)</p> <p>Kräutersauce (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen)</p> <p>Vollkornnudeln (Weizen)</p> <p>Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>	<p>Gemüsepuffer (Eier, Weizen)</p> <p>Tzatziki, kalt (Milch und Milchprodukte)</p> <p>Karotten-Sellerie-Apfelrohkostsalat (Eier, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Soja)</p>	<p>veg. Linseneintopf (Milch und Milchprodukte, Sellerie)</p> <p>Brot (Gerste, Hafer, Roggen, Weizen)</p>	<p>Tortellini Italienische Art (Se) (Eier, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen)</p> <p>Bechamelsauce (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen)</p> <p>Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>	<p>Blumenkohl in Bechamelsauce (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen)</p> <p>Kartoffelrösti</p>
Des-sert	<p>Milchpudding Vanille (Milch und Milchprodukte)</p>	<p>Schokomuffin (Eier, Glutenhaltiges Getreide, Milch und Milchprodukte, Soja)</p>	<p>Pfirsichquarkspeise (Milch und Milchprodukte)</p>	<p>Schokoladenquarkspeise mit Bananen (Milch und Milchprodukte)</p>	<p>Fruchtdessert Waldfrucht (Milch und Milchprodukte)</p>
Obst	<p>Apfel</p>	<p>Bio-Banane DE-ÖKO-006</p>	<p>Apfel</p>	<p>Nektarine</p>	<p>Aprikose</p>
Sup-pe					

Bitte beachten Sie, dass es produktionsbedingt zu Kreuzkontaminationen mit nicht aufgeführten Allergenen kommen kann.



# Menüplan Schulen

