












Menüplan Schulen

	Mo 08.08.2022	Di 09.08.2022	Mi 10.08.2022	Do 11.08.2022	Fr 12.08.2022
Menü 1	Rindsbratwurst (1,2,10,R) Bohngemüse Kartoffelpüree 	Seelachs Müllerin (F) Bechamelsauce Couscous Fingermöhren 	Hähnchen Cordon bleu (Putenschinken) (1,G) Salzkartoffeln Zucchini Gemüse	Fleischbällchen in Tomatensauce (S) Butterreis Gurkensalat (2,5)	Gemüselasagne Bunter Salat (2,5)
Menü 2	Pfannkuchen Apfelmark (2)	Vegetarische Bolognese Parmesan (1) frische Bio-Spaghetti (Hauptgericht) Grüner Salat (2,5)	Gnocchi Tomatensauce Feinschmeckersalat (2,5) 	Frühlingsrolle Tomatenchutney, kalt (2,5) Butterkartoffeln Gurkensalat (2,5) 	frische Bio-Vollkornnudeln (Hauptgericht) Lachsfrikassee (F) Blattspinat 
Desert	Apfelmark (2)	Panna-Cotta-Pudding (B) 	Fruchtjoghurt (5,B)	Zitronenquarkspeise 	Fruchtdessert Erdbeere (B)
Obst	Apfel	Nektarine	Bio-Banane DE-ÖKO-006 	Apfel	Aprikose 
Suppe	Sahnesüppchen mit Gemüsestreifen				



DE-ÖKO-006


Änderungen vorbehalten!

Küche am Schloss
Schlossberg 2, 71394 Kernen
07151/940-2330

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 08.08.2022	Di 09.08.2022	Mi 10.08.2022	Do 11.08.2022	Fr 12.08.2022
Menü 1	<p>Rindsbratwurst (Senf) Bohngemüse (Sellerie, Weizen) Kartoffelpüree (Milch und Milchprodukte)</p>	<p>Seelachs Müllerin (Fisch, Milch und Milchprodukte, Weizen) Bechamelsauce (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen) Couscous (Milch und Milchprodukte, Weizen) Fingermöhren (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen)</p>	<p>Hähnchen Cordon bleu (Putenschinken) (Milch und Milchprodukte, Weizen) Salzkartoffeln Zucchini Gemüse (Sellerie)</p>	<p>Fleischbällchen in Tomatensauce (Eier, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen) Butterreis (Milch und Milchprodukte) Gurkensalat (Milch und Milchprodukte)</p>	<p>Gemüselasagne (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen) Bunter Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>
Menü 2	<p>Pfannkuchen (Eier, Milch und Milchprodukte, Weizen) Apfelmark</p>	<p>Vegetarische Bolognese (Sellerie, Soja) Parmesan (Milch und Milchprodukte) frische Bio-Spaghetti (Hauptgericht) (Weizen) Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>	<p>Gnocchi (Eier, Weizen) Tomatensauce (Sellerie, Weizen) Feinschmeckersalat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>	<p>Frühlingsrolle (Eier, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Soja, Weizen) Tomatenchutney, kalt (Senf) Butterkartoffeln (Milch und Milchprodukte) Gurkensalat (Milch und Milchprodukte)</p>	<p>frische Bio-Vollkornnudeln (Hauptgericht) (Dinkel, Weizen) Lachsfrikassee (Fisch, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen) Blattspinat (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen)</p>
Desert	<p>Apfelmark</p>	<p>Panna-Cotta-Pudding (Milch und Milchprodukte, Weizen)</p>	<p>Fruchtjoghurt (Milch und Milchprodukte)</p>	<p>Zitronenquarkspeise (Milch und Milchprodukte)</p>	<p>Fruchtdessert Erdbeere (Milch und Milchprodukte)</p>
Obst	<p>Apfel</p>	<p>Nektarine</p>	<p>Bio-Banane DE-ÖKO-006</p>	<p>Apfel</p>	<p>Aprikose</p>
Suppe	<p>Sahnesüppchen mit Gemüsestreifen (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen)</p>				

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



Menüplan Schulen

