



Menüplan Schulen

	Mo 21.11.2022	Di 22.11.2022	Mi 23.11.2022	Do 24.11.2022	Fr 25.11.2022
Menü 1	Hähnchenfleischragout (2,5,G) Butterreis Grüner Salat (2,5)	Putensaiten (1,2,10,G) Linsen (2,5,R) frische Hausmacherspätzle	Maultaschen (S) Schwäbischer Kartoffelsalat (2,5) Feinschmeckersalat (2,5)	Kartoffelkloß (19) Bratensoße Wirsinggemüse	Butt in Petersilienkruste (2,F) Remouladensauce, kalt (1,5,6) Salzkartoffeln Grüner Salat (2,5)
Menü 2	Kartoffeltaschen Kräuterdip, kalt (5) Grüner Salat (2,5)	Blumenkohl-Broccoligemüse Kartoffelrösti (6)	veg. Erbseneintopf Brot	Allgäuer Käsenudeln Grüner Salat (2,5)	Parmesan-Tomatensauce (1) Grüner Salat (2,5) frische Bio-Spiralnudeln
Dessert	Karamell-Pudding (B)	Apfelmark (2)	Joghurt mit Honig	Caipira-Quarkspeise	Milchpudding Vanille (B)
Obst	Apfel	Orange (13)	Bio-Banane DE-ÖKO-006	Apfel	Mandarine (13)
Suppe					



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 21.11.2022	Di 22.11.2022	Mi 23.11.2022	Do 24.11.2022	Fr 25.11.2022
Menü 1	<p>Hähnchenfleischragout (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Senf, Soja, Weizen)</p> <p>Butterreis (Milch und Milchprodukte)</p> <p>Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>	<p>Putensaiten (Senf)</p> <p>Limons (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen)</p> <p>frische Hausmacherspätzle (Eier, Weizen)</p>	<p>Maultaschen (Eier, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen)</p> <p>Schwäbischer Kartoffelsalat (Senf)</p> <p>Feinschmeckersalat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>	<p>Kartoffelkloß</p> <p>Bratensoße (Sellerie)</p> <p>Wirsinggemüse (Sellerie, Weizen)</p>	<p>Butt in Petersilienkruste (Fisch, Milch und Milchprodukte, Senf, Weizen)</p> <p>Remouladensauce, kalt (Eier, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Senf, Soja)</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p>Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>
Menü 2	<p>Kartoffeltaschen (Milch und Milchprodukte)</p> <p>Kräuterdip, kalt (Eier, Milch und Milchprodukte, Soja)</p> <p>Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>	<p>Blumenkohl-Broccoligemüse (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen)</p> <p>Kartoffelrösti</p>	<p>veg. Erbseneintopf (Sellerie)</p> <p>Brot (Gerste, Hafer, Roggen, Weizen)</p>	<p>Allgäuer Käseknudeln (Eier, Milch und Milchprodukte, Weizen)</p> <p>Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>	<p>Parmesan-Tomatensauce (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen)</p> <p>Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p> <p>frische Bio-Spiralnudeln (Weizen)</p>
Dessert	<p>Karamell-Pudding (Haselnuss, Milch und Milchprodukte)</p>	<p>Apfelmark</p>	<p>Joghurt mit Honig (Milch und Milchprodukte)</p>	<p>Caipira-Quarkspeise (Milch und Milchprodukte)</p>	<p>Milchpudding Vanille (Milch und Milchprodukte)</p>
Obst	<p>Apfel</p>	<p>Orange</p>	<p>Bio-Banane DE-ÖKO-006</p>	<p>Apfel</p>	<p>Mandarine</p>
Suppe					

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