











Menüplan Schulen

	Mo 28.11.2022	Di 29.11.2022	Mi 30.11.2022	Do 01.12.2022	Fr 02.12.2022
Menü 1	<p>Rinderhacksteak in Bratensauce (5,R) Kartoffelpüree Grünkohl</p>	<p>Ungarisches Schweinegulasch (R,S) frische Hausmacherspätzle Feinschmeckersalat (2,5)</p>	<p>Hähnchenbrustfilet in Rahmsauce (3,10,G) frische Bio-Spiralnudeln Bunter Salat (2,5)</p> 	<p>Fleischküchle (1,2,5,R,S) Kartoffelpüree Möhren-Pastinaken-Gemüse</p> 	<p>Seelachs Müllerin (F) Dijonsenf-Dill-Soße (2) Butterreis Karotten-Sellerie-Apfelrohkostsalat (2,5)</p>
Menü 2	<p>Gemüsebolognese Vollkornnudeln Parmesan (1) Grüner Salat (2,5)</p> 	<p>Veg. grüner Bohneneintopf Brot</p> 	<p>Eitaler (1,19) Rahmspinat Röstkartoffeln</p>	<p>Gratiniertes Wintergemüse Kartoffelrösti (6)</p>	<p>Kartoffelpuffer Apfelmark (2)</p> 
Dessert	<p>Vanilla-Sahnepudding (B)</p>	<p>Orangenquarkspeise </p>	<p>Ananaskompott</p>	<p>Beerenquarkspeise</p>	<p>Mini-Amerikaner</p>
Obst	<p>Apfel </p>	<p>Mandarine (13)</p>	<p>Bio-Banane DE-ÖKO-006 </p>	<p>Apfel </p>	<p>Orange (13) </p>
Suppe	<p>Allgäuer Käsesüppchen (5)</p>				<p>Goldregensuppe</p>



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 28.11.2022	Di 29.11.2022	Mi 30.11.2022	Do 01.12.2022	Fr 02.12.2022
Menü 1	<p>Rinderhacksteak in Bratensauce (Eier, Sellerie, Senf, Soja, Weizen)</p> <p>Kartoffelpüree (Milch und Milchprodukte)</p> <p>Grünkohl (Hafer, Sellerie)</p>	<p>Ungarisches Schweinegulasch (Sellerie)</p> <p>frische Hausmacherspätzle (Eier, Weizen)</p> <p>Feinschmeckersalat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>	<p>Hähnchenbrustfilet in Rahmsauce (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen)</p> <p>frische Bio-Spiralnudeln (Weizen)</p> <p>Bunter Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>	<p>Fleischküchle (Eier, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Senf, Soja, Weizen)</p> <p>Kartoffelpüree (Milch und Milchprodukte)</p> <p>Möhren-Pastinaken-Gemüse (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen)</p>	<p>Seelachs Müllerin (Fisch, Milch und Milchprodukte, Weizen)</p> <p>Dijonsenf-Dill-Soße (Fisch, Krebstiere, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Senf, Weizen)</p> <p>Butterreis (Milch und Milchprodukte)</p> <p>Karotten-Sellerie-Apfelrohkostsalat (Eier, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Soja)</p>
Menü 2	<p>Gemüsebolognese (Sellerie)</p> <p>Vollkornnudeln (Weizen)</p> <p>Parmesan (Milch und Milchprodukte)</p> <p>Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>	<p>Veg. grüner Bohneneintopf (Milch und Milchprodukte, Sellerie)</p> <p>Brot (Gerste, Hafer, Roggen, Weizen)</p>	<p>Eitaler (Eier, Milch und Milchprodukte)</p> <p>Rahmspinat (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen)</p> <p>Röstkartoffeln</p>	<p>Gratiniertes Wintergemüse (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen)</p> <p>Kartoffelrösti</p>	<p>Kartoffelpuffer (Eier, Weizen)</p> <p>Apfelmark</p>
Dessert	<p>Vanilla-Sahnepudding (Milch und Milchprodukte)</p>	<p>Orangenquarkspeise (Milch und Milchprodukte)</p>	<p>Ananaskompott</p>	<p>Beerenquarkspeise (Milch und Milchprodukte)</p>	<p>Mini-Amerikaner (Eier, Glutenhaltiges Getreide, Milch und Milchprodukte, Soja)</p>
Obst	<p>Apfel</p>	<p>Mandarine</p>	<p>Bio-Banane DE-ÖKO-006</p>	<p>Apfel</p>	<p>Orange</p>
Suppe	<p>Allgäuer Käsesüppchen (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Senf, Soja, Weizen)</p>				<p>Goldregensuppe (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen)</p>

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