

Menüplan Schulen

	Mo 13.01.2025	Di 14.01.2025	Mi 15.01.2025	Do 16.01.2025	Fr 17.01.2025
Menü 1	Putengeschnetzeltes „Madras“ (G) Curryreis Grüner Salat 	Fleischkäse in Bratensoße (1,2,14,S) frische Bio-Hörnchennudeln Grüner Salat m. Karotte, Mais	Hähnchenschnitzel, paniert (2,G) Schwäbischer Kartoffelsalat Grüner Salat 	Seelachsfilet mediterrane (F) Kräutersauce (zu Fisch) Salzkartoffeln Gurkensalat	Fleischküchle hausgemacht in Bratensoße (1,2,5,R,S) Kartoffelpüree Karottengemüse 
Menü 2	Petersiliensoße frische Bio-Spiral-Nudeln (Hg) Grüner Salat	Kartoffeltaschen (Hg) Kräuterdip, kalt Grüner Salat m. Karotte, Mais 	Karotten-Gemüseragout Schupfnudeln (Hg)	Gemüsegulasch Brot 	Rote-Bete-Puffer Schnittlauchauce Couscous Bunter winterlicher Blattsalat
schweinefleischfrei		Geflügelköttbular in Bratensoße (5 G)			
vegetarisch	Rotes Kichererbsencurry (2)	Gemüseköttbular in. veg. Bratensoße (5)	veg. Griller (5,16)	veganer Knusperfisch	Gemüsefrikadelle
Dessert	Nuss-Nougat-Pudding (B)	Aprikosenkompott	Brombeerquarkspeise (16) 	Mandarinenquarkspeise (16) 	Schokodonut (5)
Obst	Apfel	Bio-Banane DE-ÖKO-006 	Mandarine (13)	Apfel	Orange (13)
Suppe					



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.

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

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 / (R) mit Rindfleisch, (S) mit Schweinefleisch, (G) mit Geflügel, (F) mit Fisch, (B) Becher; wir verwenden jodiertes Speisesalz

Menüplan Schulen

	Mo 13.01.2025	Di 14.01.2025	Mi 15.01.2025	Do 16.01.2025	Fr 17.01.2025
Menü 1	Putengeschnetzeltes „Madras“ (Milch und Milchprodukte, Senf) Curryreis (Milch und Milchprodukte, Senf) Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf)	Fleischkäse in Bratensoße frische Bio-Hörnchennudeln (Weizen) Grüner Salat m. Karotte, Mais (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf)	Hähnchenschnitzel, paniert (Eier, Weizen) Schwäbischer Kartoffelsalat (Senf) Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf)	Seelachsfilet mediterrane (Fisch, Milch und Milchprodukte, Weizen) Kräutersauce (zu Fisch) (Fisch, Krebstiere, Milch und Milchprodukte, Weizen) Salzkartoffeln Gurkensalat (Milch und Milchprodukte)	Fleischküchle hausgemacht in Bratensoße (Eier, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Senf, Weizen) Kartoffelpüree (Milch und Milchprodukte) Karottengemüse (Weizen)
Menü 2	Petersiliensoße (Milch und Milchprodukte, Weizen) frische Bio-Spiral-Nudeln (Hg) (Weizen) Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf)	Kartoffeltaschen (Hg) (Milch und Milchprodukte) Kräuterdip, kalt (Eier, Milch und Milchprodukte) Grüner Salat m. Karotte, Mais (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf)	Karotten-Gemüseragout (Weizen) Schupfnudeln (Hg) (Eier, Sellerie, Weizen)	Gemüsegulasch (Milch und Milchprodukte, Weizen) Brot (Gerste, Hafer, Roggen, Weizen)	Rote-Bete-Puffer (Weizen) Schnittlauchsoße (Milch und Milchprodukte, Weizen) Couscous (Milch und Milchprodukte, Weizen) Bunter winterlicher Blattsalat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf)
schweinefleischfrei		Geflügelköttbular in Bratensoße (5,G) (Eier, Senf, Weizen)			
vegetarisch	Rotes Kichererbsencurry (2) (Milch und Milchprodukte, Senf)	Gemüseköttbular in. veg. Bratensoße (5) (Eier, Senf, Weizen)	veg. Griller (5, 16) (Eier, Senf, Weizen)	veganer Knusperfisch (Weizen)	Gemüsefrikadelle (Eier, Weizen)
Dessert	Nuss-Nougat-Pudding (Haselnuss, Milch und Milchprodukte)	Aprikosenkompott	Brombeerquarkspeise (Milch und Milchprodukte)	Mandarinenquarkspeise (Milch und Milchprodukte)	Schokodonut (Glutenhaltiges Getreide, Milch und Milchprodukte)
Obst	Apfel	Bio-Banane DE-ÖKO-006	Mandarine	Apfel	Orange
Suppe					

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

Aus der Region.
Für gesundes Essen.

Menüplan Schulen

Die
Diakonie
Stetten



Schloss-
küche