

Menüplan Schulen

	Mo 16.09.2024	Di 17.09.2024	Mi 18.09.2024	Do 19.09.2024	Fr 20.09.2024
Menü 1	Hähnchenschnitzel, natur, in Soße (3,5,10,G) Kartoffelpüree von Biokartoffeln Grüner Sommersalat (2,5)	Cevapcici vom Rind (R) Bio-Langkornreis Ketchupsoße, kalt (6) Gurkensalat (2,5)	Gemüsefrikadelle Kartoffelsalat v. Bio-Kartoffeln (2,5) Grüner Salat m. Karotte, Mais (2,5) 	Seelachs in Dillsoße (F) Bio-Couscous Fingermöhren 	Gemüse Nuggets Tomatensoße frische Bio-Nudeln Bunter, sommerlicher Blattsalat (2,5) 
Menü 2	frische Bio-Vollkorn-Nudeln (Hg) Käse-Tomatensoße (1) Grüner Sommersalat (2,5) 	Rührei Rahmspinat Bio-Salzkartoffeln 	Milchreis Kirschsoße	Gemüselasagne rohe Gemüsesticks	Falafel Bio-Salzkartoffeln Kräuterdip, kalt (5) Bunter, sommerlicher Blattsalat (2,5)
schweinefleischfrei					
vegetarisch					
Dessert		Schokoladenquarkspeise mit Bananen (16)		Pfirsichquarkspeise (16)	
Obst	Apfel		Bio-Banane DE-ÖKO-006		Apfel
Suppe			Karottencremesuppe		



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 16.09.2024	Di 17.09.2024	Mi 18.09.2024	Do 19.09.2024	Fr 20.09.2024
Menü 1	Hähnchenschnitzel, natur, in Soße (Senf) Kartoffelpüree von Biokartoffeln (Milch und Milchprodukte) Grüner Sommersalat (Eier, Milch und Milchprodukte, Schwefeldioxid und Sulfite, Senf, Soja)	Cevapcici vom Rind (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Weizen) Bio-Langkornreis Ketchupsoße, kalt (Senf) Gurkensalat (Milch und Milchprodukte, Schwefeldioxid und Sulfite)	Gemüsefrikadelle (Eier, Weizen) Kartoffelsalat v. Bio-Kartoffeln (Senf) Grüner Salat m. Karotte, Mais (Eier, Milch und Milchprodukte, Schwefeldioxid und Sulfite, Senf, Soja)	Seelachs in Dillsoße (Fisch, Krebstiere, Milch und Milchprodukte, Weizen) Bio-Couscous (Milch und Milchprodukte, Weizen) Fingermöhren (Weizen)	Gemüse Nuggets (Eier, Sellerie, Weizen) Tomatensoße (Weizen) frische Bio-Nudeln (Eier, Weizen) Bunter, sommerlicher Blattsalat (Eier, Milch und Milchprodukte, Schwefeldioxid und Sulfite, Senf, Soja)
Menü 2	frische Bio-Vollkorn-Nudeln (Hg) (Dinkel, Weizen) Käse-Tomatensoße (Milch und Milchprodukte, Weizen) Grüner Sommersalat (Eier, Milch und Milchprodukte, Schwefeldioxid und Sulfite, Senf, Soja)	Rührei (Eier, Milch und Milchprodukte) Rahmspinat (Milch und Milchprodukte, Weizen) Bio-Salzkartoffeln	Milchreis (Milch und Milchprodukte) Kirschoße	Gemüselasagne (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen) rohe Gemüsesticks (Sellerie)	Falafel (Weizen) Bio-Salzkartoffeln Kräuterdip, kalt (Eier, Milch und Milchprodukte, Soja) Bunter, sommerlicher Blattsalat (Eier, Milch und Milchprodukte, Schwefeldioxid und Sulfite, Senf, Soja)
schweinefleischfrei					
vegetarisch					
Dessert		Schokoladenquarkspeise mit Bananen (Milch und Milchprodukte)		Pfirsichquarkspeise (Milch und Milchprodukte)	
Obst	Apfel		Bio-Banane DE-ÖKO-006		Apfel
Suppe			Karottencremesuppe (Milch und Milchprodukte, Weizen)		

Aus der Region.
Für gesundes Essen.

Menüplan Schulen

Die
Diakonie
Stetten



Schloss-
küche