









Menüplan Schulen

	Mo 23.09.2024	Di 24.09.2024	Mi 25.09.2024	Do 26.09.2024	Fr 27.09.2024
Menü 1	Chili con Carne vom Rind (2,R) Bio-Naturreis Grüner Sommersalat (2,5) 	Gemüsespieße in Paprikasoße (6) Bio-Couscous Grüner Salat m. Karotte, Mais (2,5)	<u>Fischstäbchen vom Alaska-Seelachsfilet</u> <u>Tomatensoße</u> Kartoffelpüree von Biokartoffeln Grüner Sommersalat (2,5) 	<u>Hähnchenschnitzel, natur, in Soße (3,5,10,G)</u> <u>Bio-Curryreis</u> <u>Erbsengemüse natur</u>	Karotten-Gemüseragout frische Bio-Spiralnudeln rohe Gemüsesticks
Menü 2	<u>Tomatensoße</u> <u>Hartkäse, gerieben (1)</u> <u>frische Bio-Spaghetti (Hg)</u> <u>Grüner Sommersalat (2,5)</u>	<u>Käsespätzle</u> <u>Grüner Salat m. Karotte, Mais (2,5)</u> 	Gemüse-Knusperbagel Paprikasoße (5,6) Grüner Sommersalat (2,5)	Gnocchi Käse-Tomatensoße (1) Gurkensalat (2,5) 	<u>Karotten-Kohlrabigratin</u> <u>Kartoffelrösti (6)</u> 
schweinefleischfrei					
vegetarisch					
Dessert			<u>Stracciatellaquarkspeise (1,16)</u> 	<u>Ananasquarkspeise (16)</u> 	
Obst	<u>Apfel</u>	<u>Bio-Banane DE-ÖKO-006</u>			<u>Orange (13)</u> 
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 23.09.2024	Di 24.09.2024	Mi 25.09.2024	Do 26.09.2024	Fr 27.09.2024
Menü 1	<p>Chili con Carne vom Rind Bio-Naturreis Grüner Sommersalat (Eier, Milch und Milchprodukte, Schwefeldioxid und Sulfite, Senf, Soja)</p>	<p>Gemüsespieße in Paprikasoße (Milch und Milchprodukte, Weizen) Bio-Couscous (Milch und Milchprodukte, Weizen) Grüner Salat m. Karotte, Mais (Eier, Milch und Milchprodukte, Schwefeldioxid und Sulfite, Senf, Soja)</p>	<p>Fischstäbchen vom Alaska-Seelachsfilet (Fisch, Weizen) Tomatensoße (Weizen) Kartoffelpüree von Biokartoffeln (Milch und Milchprodukte) Grüner Sommersalat (Eier, Milch und Milchprodukte, Schwefeldioxid und Sulfite, Senf, Soja)</p>	<p>Hähnchenschnitzel, natur, in Soße (Senf) Bio-Curryreis (Milch und Milchprodukte, Senf) Erbsengemüse natur</p>	<p>Karotten-Gemüseragout (Weizen) frische Bio-Spiralnudeln (Weizen) rohe Gemüsesticks (Sellerie)</p>
Menü 2	<p>Tomatensoße (Weizen) Hartkäse, gerieben (Milch und Milchprodukte) frische Bio-Spaghetti (Hg) (Weizen) Grüner Sommersalat (Eier, Milch und Milchprodukte, Schwefeldioxid und Sulfite, Senf, Soja)</p>	<p>Käsespätzle (Eier, Milch und Milchprodukte, Weizen) Grüner Salat m. Karotte, Mais (Eier, Milch und Milchprodukte, Schwefeldioxid und Sulfite, Senf, Soja)</p>	<p>Gemüse-Knusperbagel (Dinkel, Sellerie, Weizen) Paprikasoße (Milch und Milchprodukte, Senf, Weizen) Grüner Sommersalat (Eier, Milch und Milchprodukte, Schwefeldioxid und Sulfite, Senf, Soja)</p>	<p>Gnocchi (Eier, Weizen) Käse-Tomatensoße (Milch und Milchprodukte, Weizen) Gurkensalat (Milch und Milchprodukte, Schwefeldioxid und Sulfite)</p>	<p>Karotten-Kohlrabigratin (Milch und Milchprodukte, Weizen) Kartoffelrösti</p>
schweinefleischfrei					
vegetarisch					
Dessert			<p>Stracciatellaquarkspeise (Milch und Milchprodukte)</p>	<p>Ananasquarkspeise (Milch und Milchprodukte)</p>	
Obst	Apfel	Bio-Banane DE-ÖKO-006			Orange
Suppe					

Aus der Region.
Für gesundes Essen.

Menüplan Schulen

Die
Diakonie
Stetten



Schloss-
küche