

# Menüplan Schulen

	Mo 23.09.2024	Di 24.09.2024	Mi 25.09.2024	Do 26.09.2024	Fr 27.09.2024
<b>Menü 1</b>	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
<b>Menü 2</b>	<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> 
<b>schweinefleischfrei</b>					
<b>vegetarisch</b>					
<b>Dessert</b>			<u>Stracciatellaquarkspeise (1,16)</u> 	<u>Ananasquarkspeise (16)</u> 	
<b>Obst</b>	<u>Apfel</u>	<u>Bio-Banane DE-ÖKO-006</u>			<u>Orange (13)</u> 
<b>Suppe</b>					



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