

Menüplan Schulen

	Mo 02.12.2024	Di 03.12.2024	Mi 04.12.2024	Do 05.12.2024	Fr 06.12.2024
Menü 1	Rotes Kichererbsencurry (2) Bio-Langkornreis Grüner Salat (5) 	Hähnchenschnitzel, paniert (2,G) Erbsengemüse Kartoffelpüree von Biokartoffeln 	Fischstäbchen vom Alaska- Seelachsfilet Ketchupsauce, kalt (6) Kartoffelsalat v. Bio-Kartoffeln (2,5) Gurkensalat 	Rindfleisch-Cheeseburger (1,5,R) Wilde Kartoffeln Grüner Salat m. Karotte, Mais (5)	Paprika m. Gemüsefüllung in Tomatensoße Bio-Salzkartoffeln rohe Gemüsesticks
Menü 2	Basilikum-Tomatensoße frische Bio-Spaghetti (Hg) Hartkäse, gerieben (1) Grüner Salat (5)	Kaiserschmarren mit Rosinen Apfelmark (2)	Schupfnudeln m. Zuckerschoten, Möhren Gurkensalat	Gemüse-Köttbular Bio-Couscous Schnittlauchsauce Grüner Salat m. Karotte, Mais (5) 	Kräutersoße Gnocchi rohe Gemüsesticks 
schweine- fleischfrei					
vege- tarisch		Gemüsepufer	Gemüse Nuggets	Gemüse-Cheeseburger (1,5)	
Dessert			Vanillequarkcreme mit 	Brombeerquarkspeise (16)	
Obst	Orange (13) 	Bio-Banane DE-ÖKO-006 			Apfel
Suppe		Tomatensuppe			




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 02.12.2024	Di 03.12.2024	Mi 04.12.2024	Do 05.12.2024	Fr 06.12.2024
Menü 1	<p>Rotes Kichererbsencurry (Milch und Milchprodukte, Senf) Bio-Langkornteig</p> <p>Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>	<p>Hähnchenschnitzel, paniert (Eier, Weizen) Erbsengemüse (Milch und Milchprodukte, Weizen) Kartoffelpüree von Biokartoffeln (Milch und Milchprodukte)</p>	<p>Fischstäbchen vom Alaska- Seelachsfilet (Fisch, Weizen) Ketchupsoße, kalt (Senf) Kartoffelsalat v. Bio-Kartoffeln (Senf) Gurkensalat (Milch und Milchprodukte)</p>	<p>Rindfleisch-Cheeseburger (Eier, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Sesamsamen, Weizen) Wilde Kartoffeln (Weizen) Grüner Salat m. Karotte, Mais (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>	<p>Paprika m. Gemüsefüllung in Tomatensoße (Eier, Milch und Milchprodukte, Weizen) Bio-Salzkartoffeln rohe Gemüsesticks (Sellerie)</p>
Menü 2	<p>Basilikum-Tomatensoße (Milch und Milchprodukte, Weizen) frische Bio-Spaghetti (Hg) (Weizen) Hartkäse, gerieben (Milch und Milchprodukte) Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>	<p>Kaiserschmarren mit Rosinen (Eier, Milch und Milchprodukte, Weizen) Apfelmark</p>	<p>Schupfnudeln m. Zuckerschoten, Möhren (Eier, Sellerie, Weizen) Gurkensalat (Milch und Milchprodukte)</p>	<p>Gemüse-Köttbular (Eier, Weizen) Bio-Couscous (Milch und Milchprodukte, Weizen) Schnittlauchsauce (Milch und Milchprodukte, Weizen) Grüner Salat m. Karotte, Mais (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>	<p>Kräutersoße (Milch und Milchprodukte, Weizen) Gnocchi (Eier, Weizen) rohe Gemüsesticks (Sellerie)</p>
schweinefleischfrei					
vegetarisch		<p>Gemüsepudding (Eier, Weizen)</p>	<p>Gemüse Nuggets (Eier, Sellerie, Weizen)</p>	<p>Gemüse-Cheeseburger (1,5) (Eier, Gerste, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Sesamsamen)</p>	
Dessert			<p>Vanillequarkcreme mit Apfelwürfeln (Milch und Milchprodukte)</p>	<p>Brombeerquarkspeise (Milch und Milchprodukte)</p>	
Obst	Orange	Bio-Banane DE-ÖKO-006			Apfel
Suppe		<p>Tomatensuppe (Milch und Milchprodukte, Weizen)</p>			

Aus der Region.
Für gesundes Essen.

Menüplan Schulen

Die
Diakonie
Stetten



Schloss-
küche