










Menüplan Schulen

	Mo 09.12.2024	Di 10.12.2024	Mi 11.12.2024	Do 12.12.2024	Fr 13.12.2024
Menü 1	Partyfrikadellen in Bratensoße (5,R,S) frische Bio-Pennnudeln Grüner Salat (5) 	Putencurrywurst (2,14,G) Currysoße-Spezial (2,5,6) Wilde Kartoffeln Grüner Salat m. Karotte, Mais (5)	Fischfrikadelle Joghurt-Mayonnaise-Dip mit Eiern (5) Schwäbischer Kartoffelsalat (2,5) Grüner Salat (5) 	Bologneser Soße vom Rind (R) Hartkäse, gerieben (1) frische Bio-Spaghetti Grüner Salat (5)	gekochte Eier Senfsoße Kartoffelpüree Bunter winterlicher Blattsalat (5) 
Menü 2	Tomatensoße Tortellini Grüner Salat (5)	Sahnesoße mit Spinat (1) Gnocchi Grüner Salat m. Karotte, Mais (5) 	Rotes Kichererbsencurry (2) Spinatknödel Grüner Salat (5)	Falafel Sahnesoße Tomatenreis Grüner Salat (5) 	Gemüselasagne Bunter winterlicher Blattsalat (5)
schweinefleischfrei	Geflügelköttbular in Bratensoße (5,G)				
vegetarisch	Gemüseköttbular in. veg. Bratensoße (5)	veg. Griller (5,16)	vegane Fischfrikadelle	Vegetarische Bolognese	
Dessert	Milchpudding Butterkeks (B)	Schokomuffin	Kirschquarkspeise (16) 	Griechische Apfelspeise (2,16)	Wackelpudding (B) (5,B)
Obst	Apfel	Bio-Banane DE-ÖKO-006 	Mandarine (13) 	Apfel	Oranoe (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 09.12.2024	Di 10.12.2024	Mi 11.12.2024	Do 12.12.2024	Fr 13.12.2024
Menü 1	Partyfrikadellen in Bratensoße (Eier, Senf, Weizen) frische Bio-Pennendeln (Weizen) Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)	Putencurrywurst Currysoße-Spezial (Senf, Soja, Weizen) Wilde Kartoffeln (Weizen) Grüner Salat m. Karotte, Mais (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)	Fischfrikadelle (Fisch, Milch und Milchprodukte, Senf, Weizen) Joghurt-Mayonnaise-Dip mit Eiern (Eier, Milch und Milchprodukte, Soja) Schwäbischer Kartoffelsalat (Senf) Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)	Bologneser Soße vom Rind (Sellerie) Hartkäse, gerieben (Milch und Milchprodukte) frische Bio-Spaghetti (Weizen) Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)	gekochte Eier (Eier) Senfsoße (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Weizen) Kartoffelpüree (Milch und Milchprodukte) Bunter winterlicher Blattsalat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)
Menü 2	Tomatensoße (Weizen) Tortellini (Eier, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen) Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)	Sahnesoße mit Spinat (Milch und Milchprodukte, Weizen) Gnocchi (Eier, Weizen) Grüner Salat m. Karotte, Mais (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)	Rotes Kichererbsencurry (Milch und Milchprodukte, Senf) Spinatknödel (Eier, Weizen) Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)	Falafel (Weizen) Sahnesoße (Milch und Milchprodukte, Weizen) Tomatenreis (Milch und Milchprodukte) Grüner Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)	Gemüselasagne (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen) Bunter winterlicher Blattsalat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)
schweinefleischfrei	Geflügelköttbular in Bratensoße (5, G) (Eier, Senf, Weizen)				
vegetarisch	Gemüseköttbular in. veg. Bratensoße (5) (Eier, Senf, Weizen)	veg. Griller (5, 16) (Eier, Senf, Weizen)	vegane Fischfrikadelle (Senf, Weizen)	Vegetarische Bolognese (Sellerie, Soja)	
Dessert	Milchpudding Butterkeks (Milch und Milchprodukte, Weizen)	Schokomuffin (Eier, Glutenhaltiges Getreide, Milch und Milchprodukte, Soja)	Kirschquarkspeise (Milch und Milchprodukte)	Griechische Apfelspeise (Milch und Milchprodukte, Schwefeldioxid und Sulfite)	Wackelpudding (B)
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.