

Speiseplan

Landschulheim
Steinmühle



Tag	DGE zertifizierte Menülinie	Dessert
Montag der 20.11. 2017		
Dienstag der 21.11. 2017		
Mittwoch der 22.11. 2017	Vegi-Tag Blattspinat mit Salzkartoffeln Rührei und Salat (m,e)	Orange
Donnerstag der 23.11. 2017	Vollkornnudeln mit Tomatensoße und Salat	Apfel
Freitag der 24.11. 2017	Paella (Spanische Reispfanne) mit Salat	Birne
Samstag der 25.11. 2017	Steak vom Schwein mit Kräuterbutter Süßkartoffelpüree und Salat (m)	Banane
Sonntag der 26.11. 2017	Kartoffel-Broccoli Auflauf mit Salat	Mandarine

7 = geschwefelt, 8 = geschwärzt, 9 = gewachst, 10 = Phosphat, 11 = Süßungsmittel, 12 = Phenylalaninquelle,

Allergene

g = Gluten siehe Aushang, k = Krebstiere, e = Eier, f = Fisch, s = Soja, m = Milch, n = Schalenfrüchte siehe Aushang,

r = Erdnüsse, a = Sellerie, b = Senf, c = Sesam, l = Lupinien, x = Schwefeldioxid/Sulfide, w = Weichtiere

Speiseplan



Tag	Vollkost	Vegetarische Kost	Dessert
Montag der 20.11. 2017	Lehrerfortbildung um	Mittagessen 12.21 Uhr	
Dienstag der 21.11. 2017	Mittagessen 13.30 Uhr	um	
Mittwoch der 22.11. 2017	Rahmspinat mit Salzkartoffeln Rührei und Salat (m,e)	Blattspinat mit Salzkartoffeln Rührei und Salat (m,e)	Kokos- Schnitte
Donnerstag der 23.11. 2017	Suppen tag 4 fleischhaltige Suppen (Deklaration am	4 vegetarische Suppen Produkt)	Gemischtes Obst
Freitag der 24.11. 2017	Paella (Spanische Reispfanne) mit Salat	Reis-Gemüse Pfanne mit Salat	Kuchen- Dessert
Samstag der 25.11. 2017	Steak vom Schwein mit Kräuterbutter Süßkartoffelpüree und Salat (m)	Selleriesteak Süßkartoffelpüree und Salat (m)	Gemischtes Obst
Sonntag der 26.11. 2017	Brunch von 10.00 Uhr	Brunch bis 12.30 Uhr	Diverse Dessert

Täglich gibt es auch unsere Nudeltheke und Salattheke

Zusatzstoffe und Allergene Kennzeichnung (siehe Aushang)