

Menüplan 16.09.-22.09.



Schule + Essen = Note



	Vollkost	Vegetarische Kost	Dessert	DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) zertifizierte Menülinie	Dessert 2	Nudeltheke	Salattheke
Montag	Geschnetzeltes vom Schwein " Züricher Art" mit Reis und Salat (m)	Soja-Geschnetzeltes " Züricher Art" mit Reis und Salat (m)	Schokokuss	Gemüse-Geschnetzeltes (mit Soja) " Züricher Art" mit Reis und Salat (m)	Apfel	✓	✓
Dienstag	Gebratene Hähnchenbrust mit Koriander-Dip Bulgur und Salat	Curry-Gemüse-Pfanne mit Bulgur und Salat	Creme-Dessert	Gebratene Hähnchenbrust mit Koriander-Dip Bulgur und Salat	Birne	✓	✓
Mittwoch	Försterpfanne mit frischen Möhren, Lauch, Champignons und Salat (g)	Försterpfanne mit frischen Möhren, Lauch, Champignons und Salat	Gemischtes Obst	Försterpfanne mit frischen Möhren, Lauch, Champignons und Salat	Banane	✓	✓
Donnerstag	Schweinebraten mit Thymian-Jus Salzkartoffeln und Mischgemüse	Gratinierter Kartoffel-Mangold- Auflauf mit Salat (m)	Vanille-Pudding	Gratinierter Kartoffel-Mangold- Auflauf mit Salat (m)	Vanille-Pudding	✓	✓
Freitag	Heringssalat mit Ofenkartoffel und Salat (m)	Gebratene Maultaschen mit Ei Kartoffelsalat und Salat	Kuchen-Dessert	Heringssalat mit Ofenkartoffel und Salat (m)	Pfirsich	✓	✓
Samstag	Kartoffelsuppe mit Bockwurst Brot und Salat (wg)	Kartoffelsuppe mit vegetarische Bockwurst Brot und Salat (wg)	Gemischtes Obst	Kartoffelsuppe mit vegetarische Bockwurst Brot und Salat (wg)	Kiwi		✓
Sonntag	Schniposa (m,e,wg)	O-Schniposa (m,e,wg)	Eis-Dessert	Schweinerückensteak mit Pfeffersoße Salzkartoffeln und Salat (m)	Eis-Dessert		✓

Zusatzstoffe und Allergene Kennzeichnung können auf Nachfrage eingesehen oder beim Personal erfragt werden. Änderungen vorbehalten.