Werner-von-Siemens-Schule

Agrarservice Starkenburg GmbH

EUROPA CATERING

Speiseplan

mahlzeit! Leckeres für die Schule

10.Kalenderwoche 04.03.-08.03.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Mildes Chili Con Carne (Rind) Bio-Reis Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S)	Hähnchencordonbleu mit Putenschinken (3,9) (G1,L,E) Rahmsoße (L,S) Bio-Nudeln (G1) Blattsalate mit Italien-Dressing (S)	Gebackener Seelachs Käse Kräuter (G1,L,E,M,F) Tomatensoße Farfalle (G1) Blattsalate mit Kräuter-Dressing	Frikadelle vom Geflügel (G1,E) Bio-Bratensauce Bio-Karottengemüse (S) Kartoffel-Sahnepüree (L)
Menü V	Schnitzel von Süßkartoffeln (G1,E,S) braune vegetarische Sauce (S) Bio-Reis Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S)	Ragout von Mais, Papirka und Erbsenprotein (L,S) Bio-Nudeln (G1)	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln (S) Kaiserbrötchen (G1)	Dampfnudel (G1,E) Vanillesauce (L)
Altern. Menü V				Blumenkohlröschen im Backteig (G1,E) Thousand Island-Dip (L,E,M) Dampfkartoffeln
Dessert	Pudding (L)	Stracciatella-Quark (L,J,P)	Schoko-Doppelkeks (G1,L,E,N)	Obst nach Saison
11. Kalenderwoche 11.03.-15.03.24	**Montag**	**Dienstag**	**Mittwoch**	**Donnerstag**
Menü 1	Schweineschnitzel (G1,E) Rahmsoße (L,S) Bauernspätzle (G1,E) Tomatensalat	Pizza Salami (Geflügel) (G1,L,E,M) (1,2) Blattsalate mit Kräuter-Dressing	Hühnerfrikassee (L,S) Bio-Erbsengemüse (S) Bio-Reis	Cannelloni Classico mit Hackfleisch (Rind) (7) (G1,E,S) Tomatensoße Gurkensalat (M)
Menü V	Karotten-Kartoffeleintopf mit Kräutern (S) Kaiserbrötchen (G1)	 Pizza Margherita (G1,L,E,M) (2) Blattsalate mit Kräuter-Dressing	Veg. Maultaschen (G1,L,E,S) Möhrenschmelze (L,S) Kartoffelsalat (M)	Kaiserschmarrn (G1,L,E) Apfelmus
Altern. Menü V				Bulgur mit Kräutern (G1) Buntes Ratatouillegemüse
Dessert	Mini-Windbeutel (G1,L,E)	Obst nach Saison	Pudding-Dessert (L)	Obst nach Saison
12. Kalenderwoche 18.03.-22.03.24	**Montag**	**Dienstag**	**Mittwoch**	**Donnerstag**
Menü 1	Würstchengulasch (Geflügel) mit Gemüse (2,3,9) (S,M) Farfalle (G1)	Rigatoni (G1) Schinken-Käsesoße (Pute) (2,3) (G1,L,J,S) Möhrensalat	Königsberger-Klopse (Schwein) (E) Sahnesoße (L,S) Bio-Maisgemüse (S) Bio-Nudeln (G1)	Gebackenes Seelachsfilet (G1,F) Schnittlauchsauce (L) Petersilienkartoffeln Rote Beete-Salat
Menü V	Gemüse-Curry-Kokos-Gulasch (L) Farfalle (G1)	Gefüllter Germknödel mit Sauerkirschen (G1,E) Vanillesoße (L)	Gemüsefrikadelle (G1,E,S) Karotten in Basilikumsahne (L,S) Kartoffel-Sahnepüree (L)	Portion Rahmquark mit frischen Kräutern (L) Petersilienkartoffeln
Altern. Menü V		Rigatoni (G1) Tomatensoße Möhrensalat		
Dessert	Waldbeerenquark (L)	Obst nach Saison	Obst nach Saison	Pudding (L)

Osterferien 25.03.24 - 12.04.2024

16.Kalenderwoche 15.04.-19.04.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Putengulasch in Rahmsauce (L,S) Bauernspätzle (G1,E) Möhrensalat	Gebackener Seelachs Käse Kräuter (G1,L,E,M,F) Tomatensoße Farfalle (G1) Blattsalate mit Kräuter-Dressing	Frikadelle vom Geflügel (G1,E) Bio-Bratensauce Bio-Karottengemüse (S) Kartoffel-Sahnepüree (L)	Hähnchen Im Knuspermantel (G1) Rahmsoße (L,S) Bio-Nudeln (G1) Blattsalate mit Italien-Dressing (S)
Menü V	Bio Gemüse Ravioli (G1,E,S) Gemüsebolognese (S) Möhrensalat	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln (S) Kaiserbrötchen (G1)	Dampfnudel (G1,E) Vanillesauce (L)	Buchweizen-Karotten-Brätling (G1,L,E,S) Tomatensoße Bio-Nudeln (G1) Blattsalate mit Italien-Dressing (S)
Altern. Menü V			Couscousauflauf mit Gemüse (G1,L,E) Thousand-Island-Dip (L,E,M) Gurkensalat (M)	
Dessert	Obst nach Saison	Pudding (L)	Obst nach Saison	Stracciatella-Quark (L,J,P)
17.Kalenderwoche 22.04.-26.04.24	**Montag**	**Dienstag**	**Mittwoch**	**Donnerstag**
Menü 1	Cannelloni Classico mit Hackfleisch (Rind) (7) (G1,E,S) Tomatensoße Gurkensalat (M)	Hähnchenbruststreifen in Rahm (L) Bio-Nudeln (G1) Möhrensalat	Schweineschnitzel (G1,E) Rahmsoße (L,S) Bauernspätzle (G1,E) Tomatensalat	Hühnerfrikassee (L,S) Bio-Erbsengemüse (S) Bio-Reis
Menü V	Kaiserschmarrn (G1,L,E) Apfelmus	Linguine (G1) Pilzragout mit Gemüse in Kräutersahnesauce (L,S)	Karotten-Kartoffeleintopf mit Kräutern (S) Kaiserbrötchen (G1)	Veg. Maultaschen (G1,L,E,S) Möhrenschmelze (L,S) Kartoffelsalat (M)
Altern. Menü V	Bulgur mit Kräutern (G1) Buntes Ratatouillegemüse			
Dessert	Obst nach Saison	Mini-Windbeutel (G1,L,E)	Pudding-Dessert (L)	Orangen-Joghurtdessert (L)

Zusatzstoffe:	1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Phosphat, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Süßmittel, 6 gewachst, 7 mit Nitrat, 8 mit Farbstoff, 9 mit Nitritpökelsalz, 10 Stabilisatoren, 11 mit Phenylalaninquelle, 12 geschwärzt, 13 Säuerungsmittel, 14 Geliermittel, 15 Hefeextrakt, 16 Ascorbinsäure
Allergen:	G = Gluten (G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste), L = Lactose, E = Eier, A = Schwefel, B = Süßlupine, N = Erdnüsse, J = Soja, P = Schalenfrüchte (P1 = Mandeln, P2 = Walnüsse), S=Sellerie, M=Senf, O=Sesam; W=Weichtiere, F=Fisch,K=Krebstiere

Alle Menüs sind unter Verwendung von jodiertem Salz hergestellt. Aufgrund unseres umfangreichen Sortiments verarbeiten wir eine Vielzahl von Rohstoffen, so dass unsere Produkte Spuren von Ei, Nüssen, Soja, Sellerie, Milch, Senf und glutenhaltige Getreide enthalten können.