Werner-von-Siemens-Schule

Agrarservice Starkenburg GmbH

EUROPA CATERING

Speiseplan

mahlzeit! Leckeres für die Schule

6. Kalenderwoche 05.02.-09.02.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Gebackenes Seelachsfilet (G1,F) Remoulade (5) (E,M) Petersilienkartoffeln Rote Beete-Salat	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)	Hühnereintopf mit Gemüse und Reis (S) Kaiserbrötchen (G1)
Menü V	Portion Rahmquark mit frischen Kräutern (L) Petersilienkartoffeln	Gefüllter Germknödel mit Sauerkirschen (G1,E) Vanillesoße (L)	Gemüsefrikadelle (G1,E,S) Karotten in Basilikumsahne (L,S) Kartoffel-Sahnepüree (L)	Gebackenes Goudaschnitzel mit Soja (G1,L,E,J) braune veg. Sauce (S) Kartoffel-Sahnepüree (L) Blattsalate mit Joghurtdressing (L,E)
Altern. Menü V		Rigatoni (G1) Tomatensoße Möhrensalat		
Dessert	Waldbeerenquark (L)	Obst nach Saison	Mini-Berliner (G1,L,E,P)	Pudding (L)
7. Kalenderwoche 12.02.-16.02.24	**Montag**	**Dienstag**	**Mittwoch**	**Donnerstag**
Menü 1			Erbseneintopf mit Kartoffeln (S) Puten-Wiener (3,7,9,10) Kaiserbrötchen (G1)	Hähnchenbruststreifen Süß-Sauer (S) Bio-Reis
Menü V	**Rosenmontag** **beweglicher Ferientag**	**Fastnachtsdienstag** **beweglicher Ferientag**	Omelette (L,E,J) Rahmspinat (L,S) Dampfkartoffeln	Gefüllte Nudeltaschen mit Basilikumtomate (10) (G1,L,E,S) Zucchini-Käsesoße (2,3) (G1,L,J,S) Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S)
Altern. Menü V				
Dessert			Mamorkuchen (1,5,10) (G1,L,E)	Apfel-Zimt-Quark

8. Kalenderwoche 19.02.-23.02.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Hähnchenbruststreifen in Currysoße (L,S) Bio-Reis	Spaghetti (G1) Rinderbolognese (S) Parmesankäse (E) Gurkensalat (M)	Bunter Gemüseeintopf mit Bohnen (S) Puten-Wiener (3,7,9,10) Kaiserbrötchen (G1)	Bratwurst (Geflügel) Curry-Ketchupsauce Kartoffel-Sahnepüree (L) Möhrensalat
Menü V	Gefüllte Apfelpfannkuchen (G1,E,L) Vanillesoße (L)	Gebackenes Gemüseschnitzel (G1,S) Zucchini-Käsesoße (2,3) (G1,L,J,S) Langkornreis Gurkensalat (M)	Gemüse-Kartoffelpuffer (G1,E,S) Kräuter-Quark-Dip (L)	VEGGIE-Schnitzel "Wiener Art" (G1,E,S) Tomatensoße Bio-Nudeln (G1) Möhrensalat
Altern. Menü V	Kürbis-Gemüsefrikadelle (G1,E,S) Currysauce (L,S) Bio-Reis			
Dessert	Obst nach Saison	Apfel-Pfirsich-Kompott	Obst nach Saison	Magdalenas mit Schoko (G1,L,E)
9. Kalenderwoche 26.02.-01.03.24	**Montag**	**Dienstag**	**Mittwoch**	**Donnerstag**
Menü 1	Hähnchenbrust-schnitzel (G1,E) Rahmsoße (L,S) Bio-Nudeln (G1) Gurkensalat (M)	Linseneintopf mit Kartoffeln (S) Puten-Wiener (3,7,9,10) Kaiserbrötchen (G1)	Cevapcici (Geflügel) (G1) Bio-Bratensoße Bio-Erbsengemüse (S) Kartoffel-Sahnepüree (L)	Pizza Salami (Geflügel) (G1,L,E,M) (1,2) Blattsalate mit Joghurt-Dressing (L,E)
Menü V	Pikanter Gemüsegulasch (L,S) (Bio-Nudeln) (G1)	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt (7) (L) Bluhmenkohl in Rahm (L)	Pancakes (G1,L,E) Zimt Zucker Apfelmus	Pizza Margherita (G1,L,E,M) (2) Blattsalate mit Joghurt-Dressing (L,E)
Altern. Menü V			Gemüselasagne mit Mozzarella überbacken (G1,L,E,S) Blattsalate mit Italien-Dressing (S)	
Dessert	Mandarinenquark (L)	Obst nach Saison	Obst nach Saison	Berliner (G1,L,E,P,O)
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.				