

Speiseplan November 2024


Hort am Lindenturm

01. Freitag: Feiertag - Allerheiligen


KW 45

- 04. Montag: Hähnchengeschnetzeltes 14,G mit Spätzle 14,15,AW,C,G, danach Obst
- 05. Dienstag: Mini-Hack-Bällchen(Geflügel)12,15,AW,C,J in brauner Soße14,G dazu Püree14,G, Pudding 1,14,G
- 06. Mittwoch: Kartoffelkloß 2,5,AW,L mit vegetarischer Gemüsesoße 14,G,I, danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 07. Donnerstag: Italienische Pasta AW mit Tomaten-Basilikum-Soße 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 08. Freitag: Feiner Rahmspinat 14,G mit Salzkartoffeln 14,G & Kräuter-Rührei 14,15,C,G,I

KW 46

- 11. Montag: Italienische Pasta AW mit Bolognesesoße (Rind) 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 12. Dienstag: Fischfrikadelle  14,15,AW,C,D,G,J mit Kartoffeln 14,G & Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J,Obst
- 13. Mittwoch: Italienische Pasta AW mit Tomaten-Basilikum-Soße 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 14. Donnerstag: Cevapcici (Geflügel) 14,15,AW,C,G,J in Tomatensoße 14,G dazu Reis, danach Apfelmark 3
- 15. Freitag: Gulasch-Kartoffel-Suppe (Rind) 14,G mit Dinkelbrötchen AD,AR, danach Früchte-Joghurt 14,G

KW 47

- 18. Montag: Leckerer Hähnchen-Kokos-Curry 14,G mit Reis, danach Obst
- 19. Dienstag: Fischfiguren  AW,D mit buntem Karottengemüse 14,G & Salzkartoffeln 14,G
- 20. **Mittwoch:** Italienische Pasta AW mit Tomaten-Kräuter-Soße 14,G, danach Stracciatella-Quark 14,G
- 21. Donnerstag: Hähnchencrossies AW,AG mit hausgemachten Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 22. Freitag: Hausgemachte Lasagne "Bolognese" (Rind) 1,12,14,15,AW,C,G, dazu Salat 3,14,G,J,L

KW 48

- 25. Montag: Tortellini "Gemüsefüllung" 12,14,AW,G mit Spinatsoße14,G, danach Joghurt mit Müsli 14,AG,AH,AW,G
- 26. Dienstag: Zartes Putengulasch 14,G mit Spätzle 14,15,AW,C,G, danach Gemüse-Rohkost
- 27. Mittwoch: Italienische Pasta AW mit Kürbis-Frischkäse-Soße 14,G, danach Obst
- 28. Donnerstag: Deftiger Schweinebraten 14,G,I mit Kartoffelkloß 2,5,AW,L, danach Salat 1,3,14,G,J,L
- 29. Freitag: Herbstliche Gemüse-Kartoffel-Suppe14,G,I mit Schwarzbrot AR, danach Milchreis-Dessert14,G

20.11.2024 Der Buß-und Betttag (Schulen sind unterrichtsfrei)

Änderungen vorbehalten!

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

Inhaltsstoffe:

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=m. Süßungsmittel, 10=m. einer Zuckerart u. Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquell, 12=m. Jod salz, 13=m. Nitritpökelsalz, 14=m. Milcheiweiß, 15=Vollei

Allergene:

A=Gluten (AW= Weizen, AD=Dinkel, AH=Hafer, AR = Roggen, AG = Gerste), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch & Milchprodukte, H=Schalenfrüchte (HH=Haselnuss, HM=Mandel), I=Sellerie, J = Senf, K=Sesamsamen,

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere



DE-ÖKO-006

Die verwendeten Bio-Komponenten werden durch das Wort "BIO" - gekennzeichnet.