



Speiseplan KW 24 (C) vom 12.06. bis 16.06.2023

Name der Einrichtung: Realschule Waldniel

	Menü I	Menü II	Menü III	Menü IV kalt	Dessert	Zusatzstoffe/Allergene
MO 12.06.2023	Currywurstgulasch vom Geflügel in Ketchupsauce, dazu Pommes Frites und Salat 1,3,4,9,12,18,i,j	Mitternachtssuppe mit Rinderhackfleisch, Kartoffelwürfeln, Paprikastreifen und Suppenbrötchen a(Weizen)	Eieromelette mit Kartoffelpüree und Erbsen in Rahm a(Weizen),c,g,o	Bayrischer Kartoffelsalat mit Gurke, Zwiebel und Petersilie in Essig-Öl, dazu gebratenes Hähnchenschnitzel und Remoulade a(Weizen),c,i	Himbeer-Joghurt g	Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen 3) mit Konservierungsstoffen 4) mit Antioxidationsmittel 5) mit Geschmacksverstärker 6) geschwärzt 7) geschwefelt 8) gewachst 9) mit Süßungsmittel 10) enthält eine Phenylalaninquelle 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12) mit Phosphat 13) koffeinhaltig 14) chininhaltig 15) mit Taurin 16) = g 17) gentechnisch verändert 18) Salate - siehe separate Liste auf Anfrage Allergene: a) enthält Gluten b) enthält Krebstier c) enthält Ei d) enthält Fisch e) enthält Erdnuss f) enthält Soja g) enthält Milch/Laktose h) enthält Schalenfrucht / Nüsse i) enthält Sellerie j) enthält Senf k) enthält Sesam l) enthält Schwefeldioxid und Sulfit m) enthält Lupine n) enthält Weichtier o) Hülsenfrüchte
DI 13.06.2023	Spaghetti "Carbonara" mit Putenschinken in Sahnesauce, dazu Salat 3,4,12,18,a(Weizen),g	"Minestrone" italienische Gemüsesuppe mit Nüdelchen und Eierstich, dazu Körnerbrötchen a(Weizen),c,i,g,k	gebratenes vegetarisches Valees-Käse-Schnitzel mit Remoulade, dazu Salzkartoffeln 1,3,a(Weizen),c,g	Bayrischer Kartoffelsalat mit Gurke, Zwiebel und Petersilie in Essig-Öl, dazu gebratenes Hähnchenschnitzel und Remoulade a(Weizen),c,i	Obst	
MI 14.06.2023	Geflügel-Hackbraten mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln und Salat 18,a(Weizen),c,g,j	griechische Nudelpfanne mit Rinderhackfleisch, dazu Paprikasauce a(Weizen),g	Kichererbsensuppe mit Kartoffelwürfeln und Suppengemüse, dazu Suppenbrötchen a(Weizen),g,i,o	Bayrischer Kartoffelsalat mit Gurke, Zwiebel und Petersilie in Essig-Öl, dazu gebratenes Hähnchenschnitzel und Remoulade a(Weizen),c,i	Apfelquark g	
DO 15.06.2023	Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce, dazu Spätzle und Mischgemüse 18,a(Weizen),c,g,o	"Wikingertopf" mit Rinderhackbällchen, Kartoffelwürfeln, Finger Möhrchen und Erbsen a(Weizen),c,g,o	Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Käse und Sesam überbacken, dazu Salat 18,f,g,i,k	Bayrischer Kartoffelsalat mit Gurke, Zwiebel und Petersilie in Essig-Öl, dazu gebratenes Hähnchenschnitzel und Remoulade a(Weizen),c,i	Karamellpudding g	
FR 16.06.2023						

Tagesdessert zum Menü nach vertraglicher Vereinbarung. Beilagen in Klammern beziehen sich auf Einrichtungen mit der Möglichkeit selber vor Ort zu backen.

Folgende Zutaten sind in unserem Betrieb immer in Bio-Qualität: Karotten in Scheiben, Blattspinat, Farfalle Tricolore, Vollkornpenne, Vollkornspaghetti, Vollkornspirelli



