

580201 Grundschule Am Appelbach Monat November 2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
28.10.-01.11.2024 KW 44	Menü	Schneckenudeln in Käsesoße mit Möhren und Brokkoli <V>	Bolognese aus Hähnchenfleisch <G> mit Vollkornnudeln, Eisberg-Maissalat und Tomatisiertes Dressing	Alaska-Seelachsschnitte, natur gebraten, "Mediterrane Art" <F> mit leichte Senfsoße, Naturreis und Eisbergsalat mit Gurke und Tomate mit Essig-Öl Dressing	Kartoffel-Quark-Ecke <V> mit Erbsen in Rahm und Kartoffelstampf "hausgemacht"	
	Dessert PS	Quarkspeise mit Früchte Müsli	Apfel	Vanilla-Milchpudding mit Schokosoße	Obstsalat auf Naturjoghurt	
04.11.-08.11.2024 KW 45	Menü	gekochtes Ei <V> in Gemüsesoße aus Pastinake, Kürbis und Möhren mit Salzkartoffeln	Hähnchenbrustfilet natur <G> mit Erbsen und Möhren, Bratensoße und Salzkartoffeln	Seelachsfilet im Backteig <F> auf Sommergemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Karotten und Erbsen in Cremesoße, Naturreis und Möhrensalat	Nudeln mit Tomatensoße, geriebenen Käse und Rohkost Kohlrabisticks und Gurkentaler	
	Dessert PS	Apfel	Obst	Vanilla-Milchpudding, Schokosoße	Naturjoghurt mit Obstsalat	
11.11.-15.11.2024 KW 46	Menü	Spätzle-Gemüsepfanne mit Karotten, Blumenkohl Brokkoli, Sauerrahmsoße und Käse überbacken <V>	Brokkolicremesuppe, Milchreis <V> mit Zimt und Zucker	Rinderbolognese <R> auf Vollkorn-Spiralnudeln und Rohkost Gurkentaler	Fischpfanne "Neptun" vom Alaska Seelachs <F> auf Langkornreis dazu Eisberg-Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing	
	Dessert PS	Butterkeks-Milchpudding		Naturjoghurt mit Früchte Müsli	Apfel	
18.11.-22.11.2024 KW 47	Menü	Nudeln auf Spinat-Käse-Soße dazu Eisberg-Maissalat mit Limettendressing	Gyros -Pfanne vom Hähnchen <G> auf Balkan-Gemüsemix aus Karotten, Mais, Bohnen und Paprika mit Naturreis und Tzaziki	Lachswürfel in Tomatensoße <F> mit Fusili-Nudel und Rohkost mit Möhren und Kohlrabi	Kleine Pellkartoffeln mit Tomatenquark und Rohkost Möhren- und Kohlrabisticks	
	Dessert PS	Butterkeks-Milchpudding	Apfel	Naturjoghurt mit Birnenkompott	Banane	
25.11.-29.11.2024 KW 48	Menü	Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V> dazu Apfelkompott, Eisberg-Maissalat und Tomatisiertes Dressing	Frikadelle vom Rind <R> in Bratensoße, Möhren und Salzkartoffeln	Fischstäbchen <F> auf Kartoffelstampf "hausgemacht", Dillsoße und Eisberg-Tomatensalat mit Essig-Öl Dressing	Naturreis auf Rahmgemüse aus Brokkoli, Möhren und Blumenkohl	
	Dessert PS		Apfel	Schoko-Milchpudding mit Vanillesoße	Birne	

Speiseplan ohne Gewähr. Wir weisen daraufhin, dass die Inhaltsstoffe (Allergene und Zusatzstoffe) der Speisen endgültig am Ort der Speisenausgabe gekennzeichnet sind.