

Schulspeiseplan für den Monat **Januar 2019**

Sie bestellen das Essen durch ankreuzen in der rechten Tabelle für den ganzen Monat **bis zum 19.12.**

Essen	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Tag		01.01.2019	02.01.2019	03.01.2019
A		Weihnachtsferien		
B		Frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr 2019		
Tag	07.01.2019	08.01.2019	09.01.2019	10.01.2019
A	Erbensuppe mit Rindswurst	Hähnchenkeule mit Püree und Sauce	Backfisch mit Remouladensauce, Püree und Salat	Pfannekuchen mit Fruchtfüllung
	Obst	Obst	Dessert	Obst
B	Bratwurst mit Rotkraut und Salzkartoffeln	Wurstsalat mit Bratkartoffeln	Fusilli mit Tomatensauce und Salat	Pasta mit Gemüseragout
	Obst	Obst	Dessert	Dessert
Tag	14.01.2019	15.01.2019	16.01.2019	17.01.2019
A	Spaghetti Napoli mit Parmesan und Salat	Schnitzel mit Rotkraut und Salzkartoffeln	Rindfleischsuppe mit Gemüse, Kartoffeln und Brötchen	Griesbrei mit Zucker und Zimt
	Obst	Dessert	Dessert	Obst
B	Chili con Carne mit Reis und Salat	Fleischbällchen in Tomatensauce mit Püree	Fleischtortellini mit Rahmsauce und Salat	Gemüseschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und Tomatensauce
	Obst	Dessert	Dessert	Obst
Tag	21.01.2019	22.01.2019	23.01.2019	24.01.2019
A	Putensteak mit Schnupfnudeln, Rahmsauce und Salat	Frikadellen mit Salzkartoffeln und Bohnensalat	Linsengemüse mit Wienerle und Spätzle	Dampfnudeln mit Kirschsauce
	Dessert	Obst	Obst	Obst
B	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	Gefüllte Paprika mit Salzkartoffeln und Tomatensauce	Spinatspätzle mit Käsesauce	Gemüselasagne mit Tomatensauce
	Dessert	Obst	Obst	Obst
Tag	28.01.2019	29.01.2019	30.01.2019	31.01.2019
A	Hähnchenbrust mit Gnocchis, Sauce und Salat	Rindergulasch mit Bandnudeln	Penne mit Thunfischsauce	Pfannekuchen mit Gemüseragout
	Obst	Dessert	Dessert	Dessert
B	Fleischmaultaschen mit Püree, Tomatensauce und Salat	Hühnereintopf mit Kartoffeln, Gemüse und Wienerle	Milchreis mit Zucker und Zimt	Muschelnudelsuppe mit Gemüse, Kartoffeln und Berliner
	Obst	Dessert	Dessert	Dessert

Zusatzstoffe: *1) Geschmacksverstärker *2) Nitritpökelsalz *3) mit Farbstoffen *4) mit Glutamat *5) mit Phosphat *6) mit Säuerungsmittel *7) mit Stabilisator *8) mit Milch

Allergene Stoffen: *A) Glutenhaltiges Getreide *B) Krebstiere *C) mit Fisch *D) mit Erdnüssen *E) mit Soja *H) mit Schalenfrüchte *I) mit Sellerie *J) mit Senf *K) mit Sesamsamen

Wir verwenden grundsätzlich nur Rind- und Geflügelfleisch