

Schulspeiseplan für den Monat **November 2018**

Essen	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag <i>VeggieDay</i>
Tag				01.11.2018
A				
B				
Tag	05.11.2018	06.11.2018	07.11.2018	08.11.2018
A	Kürbis - Kartoffel-Eintopf mit Schinkenwürfel	Nudeleintopf mit Gemüse und Hähnchenfleisch	Paniertes Schnitzel mit Pilzsauce, Spätzle und Salat	Schupfnudeln mit Apfelmus
	Obst	Dessert	Obst	Dessert
B	Hähnchenbrust mit Curry-Ketchup-Soße und Reis	Griesbrei mit Mandarinen	Gemüsebratlinge mit Kräuterdip, Majoran Kartoffeln	Käseknöpfe mit Röstzwiebeln und Salat
	Obst	Dessert	Obst	Dessert
Tag	12.11.2018	13.11.2018	14.11.2018	15.11.2018
A	Putensteak mit Paprikasauce, Spätzle und Salat	Pasta mit Tomaten-Schafkäse-Sauce und Salat	Geschnetzeltes Züricher Art mit Rösti	Kartoffelsuppe mit Dampfnudeln
	Dessert	Obst	Dessert	Dessert
B	Schupfnudeln mit Gemüsesauce und Salat	Pfannengyros mit Reis, Tzatziki und Krautsalat	Gedünsteter Fisch mit Senfsauce, Grillgemüse und Gurkensalat	Bolognese Sauce mit Nudeln und Salat
	Dessert	Obst	Dessert	Dessert
Tag	19.11.2018	20.11.2018	21.11.2018	22.11.2018
A	Panierte Putenschnitzel mit Kartoffelsalat	Buchstabensuppe mit Hähnchenfleisch und Brötchen	Reisfleisch mit Geflügel und Gemüse	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße
	Obst	Dessert	Dessert	Obst
B	Spaghetti Carbonara mit Salat	Stampfkarotten mit Bratwurst und Salat	Hefekloß mit Zimtucker und Pflaumenkompott	Spinat-Ricotta-Tortellini mit Gorganzolasauce und Karottensalat
	Obst	Dessert	Dessert	Obst
Tag	26.11.2018	27.11.2018	28.11.2018	29.11.2018
A	Bunte Nudeln mir Basilikum-Rahm-Soße und Salat	Hefeknödel mit Vanillesauce	Linsengemüse, Spätzle, Wienerle und Salat	Kartoffelpfannekuchen mit Kräuterdip und Salat
	Dessert	Obst	Dessert	Obst
B	Rinder-Paprika Geschnetzeltes mit Spätzle und Salat	Gegrillter Lachs mit Zitronensauce und Spaghetti	Hühnerfrikasse mit Erbsen und Reis	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln
	Dessert	Obst	Dessert	Obst

Zusatzstoffe: *1) Geschmacksverstärker *2) Nitrikpökelsalz *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