Schulspeiseplan für den Monat April 2016

Essen	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Tag	04.04.16	05.04.16	06.04.16	07.04.16
A	Hähnchenbruststreifen in Kräuterrahm,Pürée, Rohkostsalat,Obst(8,A)	Kartoffel -Wirsing - Ragout mit Geflügelwiener Karottensalat,Nachtisch	Hausgemachte Frikadelle mit Rahmspinat,Kartoffel Nachtisch	
B				Sahnequark mit Kräutern,Kartoffel Blattsalat,Obst
Tag	11.04.16	12.04.16	13.04.16	14.04.16
A	Truthahnsteak auf Rahmrosenkohl, Knödel,Rohkostsalat,Nach - tisch (A,8)	Fleischklopse in Tomatensoße,Erbsen,Reis, Obst (A,3,6)	Rindergoulasch mitPaprika, Gemüseknödel,Obst (A,8)	
B				Käsespätzle mit Zwiebelschmelze,Blattsalat Nachtisch(A)
Tag	18.04.16	19.04.16	20.04.16	21.04.16
A		Geflügelbratwurst mit Sauerkraut und Pürée Obst(A,2,6)	Spaghetti mit Soße "Carbonara" mit Putenschinken,Blattsalat Nachtisch(A,2)	
B	Reiseintopf in Tomatensoße mit Butterklößchen Nachtisch(A,3,7)			Geröstete Spätzle mit Pinienkernen,bunte Gemüsesoße,Finger - möhrchen,Obst (A,8)
Tag	25.04.16	26.04.16	27.04.16	28.04.16
A	Mildes Chili con carne mit Langkornreis, Nachtisch (A)	Putenschnitzel mit italienischen Kräutern gebraten,Gnocchi,Salat,Obst (A)	Hausgemachte Rindfleischröllchen mit Blumenkohlsoße, Blumenkohlsoße,Kartoffel,Obst (A,8)	Erbseneintopf mit Wurst und Vollkornbrötchen Nachtisch
B				

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