

# SPEISEKARTE

für unsere kleinen Gäste

AWO Service und zu Tisch gGmbH

Speiseplan Schule  
09.12. - 13.12.2024

**Montag** 1 - Milchreis<sup>(D)</sup> mit Apfelmus<sup>(3)</sup>, Zimt und Zucker  
2 - Rührei<sup>(A,D)</sup> mit Kaisergemüse<sup>(D)</sup> und Kartoffelpüree<sup>(D)</sup>

Dessert - Obst

**Dienstag** 1 - veget. Gemüsepfanne<sup>(F)</sup> mit Kartoffeln/Reis  
2 - Hackbraten<sup>(A,E,F)</sup> mit Soße<sup>(A,E,F)</sup> und Buttererbsen<sup>(D)</sup>  
dazu Salzkartoffeln

Dessert - Götterspeise<sup>(1)</sup> mit Vanillesoße<sup>(D)</sup>

**Mittwoch** 1 - Hähnchenkeule mit Soße<sup>(F)</sup> und Rotkohl dazu Salzkartoffeln  
2 - Salatteller mit Thunfisch, Dressing<sup>(A,D)</sup> und Brötchen<sup>(F)</sup>

Dessert - Vanillepudding<sup>(D)</sup>

**Donnerstag** 1 - Nudeln 1/3 Vollkornnudeln<sup>(F,M)</sup> mit Tomatensoße<sup>(F)</sup> und  
Hackfleischbällchen<sup>(A,F)</sup>

2 - Baguette mit Salami/Käse<sup>(D)</sup>, Salat, Gurke, Tomate und  
Remoulade<sup>(A)</sup>

Dessert - Fruchtojoghurt<sup>(D)</sup>

**Freitag** 1 - Fischfiguren<sup>(F)</sup> mit süß-saurer Soße<sup>(F)</sup> und Kartoffelpüree<sup>(D)</sup>  
dazu Rohkost

2 - Gulaschsuppe<sup>(F)</sup> mit Brötchen<sup>(F)</sup>

Dessert - Milchreisdessert<sup>(D,F)</sup>

In unserer Küche wird ausschließlich mit Jodsalz gekocht.  
Zeichenerklärung

1 enthält Farbstoffe

2 enthält Konservierungsstoffe

3 enthält Antioxidationsmitteln

4 enthält Geschmacksverstärker/ Aromastoffe

5 enthält Süßungsmitteln

6 enthält Phosphat

A enthält Ei

B enthält Sesam

C enthält Soja

D enthält Milch

E enthält Sellerie

F enthält Weizenmehl

G enthält Senf

H enthält Fisch

I enthält Krebstiere

J enthält Weichtiere

K enthält Schwefel/Sulphit

L enthält Lupinen

M enthält Vollkornmehl

\* vegetarisches Menü einschließlich Eier und Milch

Änderungen im Speiseplan vorbehalten