



Speiseplan Montessori-Schule Weißenhorn



10.01.-14.01.22	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	Tagessuppe	Salat		Dessert	
Menue 1	Bratwurst vom Kalb mit feiner Bratensoße, dazu bunte Nudeln ^{3,8,a}	Seelachsfilet im Knuspermantel mit Kartoffelsalat und Remouladensoße ^{9,d,g}		Linsengemüse mit hausgemachten Spätzle und Putenwienerle ^{3,8,a,c}	
Menue2	Kartoffel-Frischkäsetaschen mit Rahmsoße, dazu bunte Nudeln ^{9,a,g}	Pfannkuchen mit Aprikosenmarmelade, dazu Staubzucker und Apfelmus ^{2,9,a,c,g}		Linsen mit Karoffel-Gemüseeinlage und hausgemachten Spätzle ^{a,c}	
17.01.-21.01.22	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	Dessert	Salat		Suppe	
Menue 1	Orient. Bifteki mit buntgemischtem Couscousreis, dazu Brechbohnen und würziger Dip ^{2,9,g}	Geröstete Maultaschen mit Kräuterröhrei ,dazu Endiviensalat mit Kräuterdressing ^{3,9,a,c,g}		Lasagne al forno mit Rinderhackfleisch und ital Käse überbacken ^{9,a,c,g}	
Menue 2	Veg.Fallafelbällchen mit buntgemischtem Couscousreis, dazu Brechbohnen und würziger Dip ^{2,9,g}	Geröstete Spinatmaultaschen mit Kräuterröhrei, dazu Endiviensalat mit Kräuterdressing ^{9,a,c,g}		Lasagne al forno mit medt.Gemüse und ital. Käse überbacken ^{9,a,c,g}	

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Nitritpökelsalz 4) mit Antioxidationsmittel 5) mit Geschmacksverstärker 6) geschwefelt 7) geschwärzt 8) mit Phosphat

9) mit Milcheiweiß 10) koffeinhaltig 11) chininhaltig 12) mit Süßungsmittel 13) enthält Phenylalaninquelle 14) gewachst 15) mit Taurin 16) enthält Sojaöl

Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fische e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h)Schalenfrüchte

i) Sellerie j) Senf k) Sesam l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere