



# Speiseplan Montessori-Schule Weißenhorn



24.01.-28.01.22	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	<b>Dessert</b>	<b>Salat</b>		<b>Suppe</b>	
<b>Menue 1</b>	Hähnchenbrustfilet an Geflügel-Rahmsoße mit hausgemachten Spätzle <sup>9,a,c,g</sup>	Gebräunter Putenleberkäse an Bratensoße, dazu Bratkartoffel und Cole Slaw Salat <sup>3,8,9,g</sup>		Deftiger Putengulasch mit hausgemachten Semmelknödel <sup>2,9,a,c,g</sup>	
<b>Menue2</b>	Kartoffel-Waldpilzgratin mit Bergkäse überbacken an vegetarischer Rahmsoße <sup>9,g</sup>	Omelett vom Ei auf Spinatrahmkartoffeln, dazu Kräuterdip <sup>9,c,g</sup>		Südtiroler Spinatknödel gebraten an Tomatenragout <sup>9,a,c,g</sup>	
31.01.-04.02.22	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	<b>Suppe</b>	<b>Dessert</b>		<b>Salat</b>	
<b>Menue 1</b>	Gefüllter Buritto mit Rinderhack, Paprika, Mais, Sourcream, geriebener Käse <sup>2,9,g</sup>	Saftige Currywurst Berliner Art mit Kartoffelecken rot/weiß <sup>2,3,8,9,g</sup>		Käse-Maccaroni-Auflauf mit Putenschinkenstreifen, Erbsen und Champignons, dazu Tomatensauce <sup>2,9,a,g</sup>	
<b>Menue 2</b>	Rohrnuudel mit Kruste, dazu Vanillesoße und Staubzucker, Apfelkompott <sup>2,9,a,g</sup>	Vegetar. Currywurst Berliner Art mit Kartoffelecken rot/weiß <sup>2,8,9,g</sup>		Käse-Maccaroni-Auflauf mit Karottenstreifen, Erbsen und Champignons, dazu Tomatensauce <sup>2,9,a,g</sup>	

**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