

## Speiseplan Montessori-Schule Weißenhorn











14.02.10.02.22	DACNITAC	DIENCTAC	ANITTMOCH DOMNIEDCTAC EDELTAC		
14.0218.02.22	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	Dessert	Suppe		Salat	
Menue 1	Geschmelzte Fleischmaultaschen mit Kartoffelsalat und feiner Zwiebelsauce <sup>3,8,a,c</sup>	Kartoffel-Reibekuchen mit Zimt-Zucker und Apfelmus <sup>2,9,a,c,g</sup>		Spaghetti mit feiner Rinderbolognese dazu italienischer Parmesan <sup>2,9,a,g</sup>	
Menue2	Geschmelzte Spinatmaultaschen mit Kartoffelsalat und feiner Zwiebelsauce <sup>3,8,a,c</sup>			Spaghetti mit feiner Tomatenbolognses dazu italieniscer Parmesan <sup>9,a,g</sup>	
21.0225.02.22	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	Suppe	Dessert		Salat	
Menue 1	Hausgemachter Putenleberkäse mit Rahmsoße dazu Reis und Erbsen-Maisgemüse <sup>3,8,9,g</sup>	Schlemmerfilet vom Fisch mit Broccoli-Käseauflage auf Gemüsejulienne, dazu Petersilienkaroffeln und Quarkdip <sup>2,9,a,d,g</sup>		Schinkennudeln mit Ei und saftigen Putenschinkenstreifen dazu Endiviensalat mit Frenchdressing <sup>2,8,9,a,c,g</sup>	
Menue 2	Gebackener Blumenkohlbrätling mit veg.Rahmsoße dazu. Reis und Erbsen- Maisgemüse <sup>2,9,a,g</sup>	Gemüsebrätling mit feinen Gemüsejulienne, dazu Petersilienkartoffeln und Quarkdip <sup>2,9,a,g</sup>		Gebratene Nudeln mit Kräuterrührei und knackigen Gemüsestreifen dazu Endivienslat mit Frenchdressing <sup>2,8,9,a,c,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

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

i) Sellerie j) Senf k) Sesam I) Sulfit m) Lupine n) Weichtiere

<sup>9)</sup> mit Miclheiweiß 10) koffeinhaltig 11) chininhaltig 12) mit Süßungsmittel 13) enthält Phenylalaninquelle 14) gewachst 15) mit Taurin 16) enthält Sojaöl