



# Speiseplan Montessori-Schule Weißenhorn



28.03.-01.04.22	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	<b>Salat</b>	<b>Suppe</b>		<b>Dessert</b>	
<b>Menue 1</b>	Geröstete Maultaschen mit Kräuterrührei ,dazu Endiviensalat mit Kräuterdressing <sup>2,9,a,c,g</sup>	Dampfnudel mit Kirschfüllung an lauwarmer Vanillesoße, dazu Kompott <sup>2,9,a,g</sup>		Frühlingsrolle mit Hähnchen-Gemüsefüllung, dazu Chinagemüse-Reispfanne und süß-saure Sauce <sup>2,9,a</sup>	
<b>Menue2</b>	Geröstete Spinatmaultaschen mit Kräuterrührei, dazu Endiviensalat mit Kräuterdressing <sup>2,9,a,c,g</sup>			Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung, dazu Chinagemüse-Reispfanne und süß-saure Sauce <sup>2,9,a,g</sup>	
04.04.-08.04.22	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	<b>Salat</b>	<b>Dessert</b>		<b>Suppe</b>	
<b>Menue 1</b>	Gebräunter Putenleberkäse an Bratensoße und Bratkartoffeln dazu Salat <sup>3,8</sup>	Rigatoni mit Tomaten-Kräutersauce und italienischem Parmesan <sup>9,a,g</sup>		Deftiger Putengulasch mit hausgemachten Semmelknödel <sup>9,a,c,g</sup>	
<b>Menue 2</b>	Omelett vom Ei auf Spinatrahmkartoffeln und Kräuterdip <sup>2,9,a,c</sup>			Hausgemachte Semmelknödel mit feiner Schwammerlrahmsauce <sup>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

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