



Speiseplan Montessori-Schule Weißenhorn



25.04.-29.04.22	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	Salat	Dessert		Suppe	
Menue 1	Gnocchi mit Geflügel-Bolognesesauce, dazu geriebener Hartkäse ^{2,9,g}	Geschmelzte Fleischmaultaschen mit Kartoffelsalat und feiner Zwiebelsauce ^{3,8,a,c}		Rinderhackfleischküchle mit Bratensoße, Spätzle, dazu Spätzle und Karottengemüse ^{a,c}	
Menue 2	Gnocchi-Pfanne mit grünen Bohnen und Tomaten, dazu geriebener Hartkäse ^{2,9,g}	Geschmelzte Spinatmaultaschen mit Kartoffelsalat und feiner Zwiebelsauce ^{3,8,a,c}		Gemüsehackfleischküchle mit veg. Bratensoße, dazu Spätzle und Karottengemüse ^{9,a,c}	
02.05.-06.05.22	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	Dessert	Suppe		Salat	
Menue 1	Kartoffeleintopf mit Putenwienerle, dazu Bäckersemmel ^{3,8,9,a,g}	Hausgemachter Putenleberkäse mit Rahmsoße, dazu Reis und Erbsen-Maisgemüse ^{3,8,9,g}		Chilli con Carne v. Rind mit Mais, Bohnen, Paprika, dazu Reis und feiner Sourcremdip ^{2,9,g}	
Menue 2	Kartoffeleintopf mit Tofuwiennerle dazu Bäckersemmel ^{9,a,g}	Gebackener Blumenkohlbrätling mit veg. Rahmsoße dazu Reis und Erbsen-Maisgemüse ^{2,9,a,g}		Chili con Verdure mit Kartoffeln, Mais, Bohnen, Paprika, dazu Reis und feiner Sourcremdip ^{2,9,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