



Speiseplan Montessori-Schule Weißenhorn



30.05.-03.06.22	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	Salat	Dessert		Obst	
Menue 1	Penne mit Rinderhackfleischsauce und Reibekäse dazu Rohkostsalat mit Joghurtdressing ^{9,a,g}	Hamburger mit Rindfleischpattie, Salat, Gurke, Tomate zum selbst belegen ^{2,a}		Pfannkuchen mit Aprikosenmarmelade, dazu Staubzucker und Kompott ^{2,a,c,g}	
Menue2	Vollkorn-Penne mit Gemüse-Tomaten-Ragout und Reibekäse, dazu Rohkostsalat mit Joghurtdressing ^{9,a,g}	Hamburger mit Gemüsepattie, Salat, Gurke, Tomaten zum selbst belegen ^{2,a}			
20.06.-24.06.22	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	Salat	Obst		Dessert	
Menue 1	Rigatoni mit Carbonarsauce, dazu italienischer Parmesan und rote-Beete-Salat ^{9,a,g}	Hähnchenbrustfilet an Geflügelrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle ^{9,a,g}		Grüner Broccolicreme-Eintopf mit Kartoffelwürfel und Wienerle, Vollkornbrot, Buttermilchdessert ^{3,8,9,a,g}	
Menue 2	Rigatoni Primavera mit Gemüse-Rahmsauce, dazu italienischer Parmesan und rote-Beete-Salat ^{9,a,g}	Kartoffel-Waldpilzgratin mit Bergkäse überbacken, dazu vegetarische Rahmsauce ^{2,9,a,g}		Grüner Broccolicreme-Eintopf mit Kartoffelwürfel und Tofuwiennerle, Vollkornbrot, Buttermilchdessert ^{9,a,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) Sulfid m) Lupine n) Weichtiere