



Speiseplan Montessori-Schule Weißenhorn



12.09.-16.09.22	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	Dessert	Salat		Obst	
Menue 1	Rinderhacksteak an Ketchup-Dip, dazu Kartoffelröstinchen und Leipziger-Allerlei-Gemüse ^{2,a}	Lasagne al forno mit Hackfleischsauce und Käse überbacken, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing ^{2,9,a,g}		Gebräunter Leberkäse an Bratensauce, dazu Bratkartöffelchen und kleine Salatgarnitur ^{3,8}	
Menue2	Gemüsehacksteak an Ketchup-Dip, dazu Kartoffelröstinchen und Leipziger-Allerlei-Gemüse ^{2,a}	Lasagne al forno mit mediterranem Gemüse und Käse überbacken, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing ^{2,9,a,g}		Eier-Omelett mit Spinat-Rahm-Kartoffeln und Kräuterdip ^{2,9,a,c}	
	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
19.09.-23.09.22	Dessert	Salat		Obst	
Menue 1	Hähnchenbrustfilet an Geflügelrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle ^{9,a,g}	Deftiger Gulasch mit hausgemachten Semmelknödel und Puszta Salat ^{9,a,c,g}		Gefüllte Buritto mit Rinderhackfleisch, Paprika und Mais, mit Käse überbacken, dazu sour cream und Eisbergsalat ^{2,9,g}	
Menue 2	Kartoffel-Waldpilzgratin mit Bergkäse überbacken, dazu vegetarische Rahmsauce ^{2,9,a,g}	Gebratene Südtiroler Spinatknödel mit Tomatenragout, Reibekäse, Blattsalat mit Kräuterdressing ^{9,a,c,g}		Rohrnudel mit Kruste, dazu Vanillesauce und Staubzucker, Pfirsichkompott ^{2,9,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) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere