



Speiseplan Montessori-Schule Weißenhorn



10.10.-14.10.22	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	Salat	Dessert		Obst	
Menue 1	Kartoffel-Lauchgratin mit Schinkenwürfelchen mit würzigem Bergkäse überbacken, Bohnensalat ^{3,8,9,g}	Rinderhackfleischküchle mit Bratensauce, dazu Butterspätzle und Karottengemüse ^{a,c}		Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Wienerle, dazu 1 Bäckersemmel ^{3,8,9,a,g}	
Menue2	Kartoffel-Reibekuchen mit Zimt-Zucker und Apfelmus ²	Gemüseküchle mit vegetarischer Sauce, dazu Butterspätzle und Karottengemüse ^{9,a,c}		Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Tofuwiennerle, dazu 1 Bäckersemmel ^{3,9,a,g}	
17.10.-21.10.22	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	Salat	Dessert		Obst	
Menue 1	Schlemmer-Fischfilet mit Broccoli-Käseaufgabe auf Gemüsejulienne, dazu Petersilienkartoffel und Quarkdip ^{9,a,d,g}	Chilli con Carne vom Rind mit Mais, Bohnen und Paprika, dazu Reis und sourcream-Dip ^{2,9,g}		Paniertes Schnitzel mit Bratensauce, dazu hausgemachte Spätzle und Mischgemüse ^{a,c}	
Menue 2	Gemüsebrätling mit feinen Gemüsejulienne, dazu Petersilienkartoffel und Quarkdip ^{9,a,g}	Chilli con verdure mit Kartoffel, Mais, Bohnen und Paprika, dazu Reis und sourcream-Dip ^{2,9,g}		Paniertes Gemüseschnitzel mit vegetarischer Sauce, dazu hausgemachte Spätzle und Mischgemüse ^{a,c}	

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