



# Speiseplan Montessori-Schule Weißenhorn



07.11.-11.11.22	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	<b>Salat</b>	<b>Dessert</b>		<b>Obst</b>	
<b>Menue 1</b>	Pfannengyros mit Tzatziki, dazu Langkornreis und Gurken-Dillrahm-Salat <sup>2,9,g</sup>	Penne mit Rinderhackfleischsauce und Reibekäse <sup>9,a,g</sup>		Pfannkuchen mit Aprikosenmarmelade, dazu Staubzucker und Kompott <sup>2,a,c,g</sup>	
<b>Menue2</b>	Letschogemüse mit geschmorter Paprika und Tomaten, Tzatziki, Langkornreis und Gurken-Dillrahm-Salat <sup>9,g</sup>	Penne mit Gemüse-Tomaten-Ragout und Reibekäse <sup>9,a,g</sup>			
14.11.-18.11.22	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	<b>Salat</b>	<b>Obst</b>		<b>Dessert</b>	
<b>Menue 1</b>	Hähnchenschnitzel paniert an Geflügelrahmsauce, dazu Schwenkkartöffelchen und Karottensalat <sup>9,a,g</sup>	Linsengemüse mit hausgemachten Butterspätzle und leckerem Wienerle <sup>3,8,a,c</sup>		Orientalisches Bifteki mit buntem Couscousreis, dazu Brechbohnen und würziger Dip <sup>2,9,a</sup>	
<b>Menue 2</b>	Gemüse-Knusper-Dino an vegetarischer Rahmsauce, dazu Schwenkkartöffelchen und Karottensalat <sup>9,a,g</sup>	Linseneintopf mit Kartoffel- und Gemüseeinlage, dazu hausgemachte Butterspätzle <sup>a,c</sup>		Vegetarische Fallafelbällchen mit buntem Couscousreis, dazu Brechbohnen und würziger Dip <sup>2,9,a</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