



Speiseplan Montessori-Schule Weißenhorn



21.11.-25.11.22	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	Obst	Salat		Dessert	
Menue 1	Rinderhacksteak an Ketchup-Dip, dazu Kartoffelröstlinchen und Leipziger-Allerlei-Gemüse ^{2,a}	Lasagne al forno mit Rinderhackfleischsauce und Käse überbacken, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing ^{2,9,a,g}		Fischfrikadelle mit Schnittlauchquark, dazu Butterreis ^{2,9,d,g}	
Menue2	Dampfnudel mit feiner Kirschfüllung, dazu lauwarmer Vanillesauce und Kompott ^{2,9,a,g}	Lasagne al forno mit mediterranem Gemüse und Käse überbacken, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing ^{2,9,a,g}		Moussaka - griechischer Kartoffelaufauf mit buntem Gemüse und Käse überbacken ^{9,a,c,f,g}	
	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
28.11.-02.12.22	Dessert	Salat		Obst	
Menue 1	Hähnchenbrustfilet an Geflügelrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle ^{9,a,g}	Deftiger Putengulasch mit hausgemachten Semmelknödel und Puszta Salat ^{9,a,c,g}		Rohrnudel mit Kruste, dazu Vanillesauce und Staubzucker, Pfirsichkompott ^{2,9,a,g}	
Menue 2	Kartoffel-Gemüsegratin mit Bergkäse überbacken, dazu vegetarische Rahmsauce ^{2,9,a,g}	Gebratene Südtiroler Spinatknödel mit Tomatenragout, Reibekäse, Blattsalat mit Kräuterdressing ^{9,a,c,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