

Speiseplan April 2019

Grundschule Friedersdorf (11)



* Speiseplan enthält
ausgewählte Bioprodukte
kontrolliert durch die
DE-OKO-070



1. Woche vom 01.04. - 05.04.2019

Mo	I	Grießbrei mit heißen Erdbeeren, Obst ^{13,19}	620 kcal, 16gE, 15gF, 93gK
	II	Geflügelfrikassee mit Reis od. Salzkartoffeln und Obst ^{13,20,21}	709kcal, 35gE, 24gF, 101gK
Di	I	Spaghetti "Bolognese", Reibekäse und bunter Salat ^{13,15,19,20,21}	765kcal, 19gE, 18gF, 111gK
	II	Gemüseschnitzel mit Petersiliensoße ^V Salzkartoffeln u. bunter Salat ^{13,15,18,20,21}	753kcal, 24gE, 21gF, 101gK
Mi	I	Rührei mit Spinat, Salzkartoffeln und Fruchtquark ^{13,15,19}	526 kcal, 24gE, 22gF, 50gK
	II	Steckrübeneintopf ^S mit Rauchfleisch, Brot und Fruchtquark ^{13,19,20,21}	520kcal, 16gE, 19gF, 78gK
Do	I	Fischpfanne v. Seelachs ^{Seelachs} mit Reis od. Salzkart. und Bio-Obst ^{13,16,21}	775kcal, 33gE, 34F, 94gK
	II	Schupfnudelpfanne ^V mit Kräutersoße, Rohkost und Bio-Obst ^{13,15,19}	582kcal, 20gE, 21gF, 86gK
Fr	I	Rindergulasch ^R mit Rotkohl und Salzkartoffeln ¹³	626kcal, 35gE, 22gF, 73gK
	II	Veg. Möhreintopf und Brot ^{13,20,21}	516kcal, 15gE, 18gF, 76gK

2. Woche vom 08.04. - 12.04.2019

Mo	I	Milchreis mit Zucker und Zimt, Apfelmus ³ und Obst ^{13,19}	706kcal, 14gE, 15gF, 130gK
	II	Königsb. Klopse ^{S,R} in süß-saurer Soße m. Salzkart. u. Obst ^{13,15,18}	525kcal, 18gE, 23gF, 69gK
Di	I	Schinkenspirelli mit Tomaten-Basilikumsoße u. Weißkrautsalat ¹³	582kcal, 20gE, 21gF, 88gK
	II	Gemüseburger mit Petersiliensoße ^V Salzkartoffeln u. Weißkrautsalat ^{13,18,19,20,21}	753kcal, 24gE, 21gF, 101gK
Mi	I	Hausgemachte Eierkuchen, Zucker und Apfelmus ³ ^{13,15,19}	582kcal, 16gE, 20gF, 110gK
	II	Brühnudeln mit Hühnerfleisch und Apfelmus ³ ^{13,15}	419kcal, 21gE, 8gF, 65gK
Do	I	Marinierter Hering in Sahnesoße, Salzkartoffeln und Bio-Obst ^{13,16,18,19}	526 kcal, 24gE, 22gF, 50gK
	II	Putengeschnetzeltes mit Gemüse, Reis o. Salzkartoffeln und Bio-Obst ^{13,20,21}	650kcal, 16gE, 42gF, 79gK
Fr	I	Gemüseintopf mit Schweinefleisch, Brot und Fruchtjoghurt ^{13,19,20,21}	520kcal, 16gE, 19gF, 78gK
	II	Gnocchi ^V mit Käsesoße und Bohnensalat u. Fruchtjoghurt ^{13,15,19,20}	526 kcal, 24gE, 22gF, 50gK

3. Woche vom 15.04. - 19.04.2019

Mo	I	Bt. Nudeln mit Tomaten-Basilikumsoße, Reibekäse und Mandarinenkompott ^{13,15,19}	582kcal, 20gE, 21gF, 110gK
Di	I	Gemüse-Knusper-Dino ^V Kräutersoße, Salzkartoffeln u. Bio-Obst ^{13,15,18,19,20,21}	753kcal, 24gE, 21gF, 101gK
Mi	I	Gek. Eier in pikanter Soße mit Salzkartoffeln u. Buttermilchdessert ^{13,15,18,19}	416kcal, 18gE, 17gF, 49gK
Do	I	Kartoffelsuppe mit eingschn. Wiener ^{S2} Brot u. Obst ^{13,21}	650kcal, 16gE, 29gF, 82gK
Fr		Karfreitag	

4. Woche vom 22.04. - 26.04.2019

Mo		Ostermontag	
Di	I	Vanillemilchnudeln mit Kirschkompott ^{13,19}	582kcal, 16gE, 20gF, 110gK
Mi	I	Geflügelbratwurst mit Sauerkraut, Salzkartoffeln u. Vanillequark ^{13,19}	650kcal, 16gE, 42gF, 79gK
Do	I	Jumbo-Fischhappen m. Spreewaldsoße, Reis o. Salzkart. u. Bio-Obst ^{13,16,21}	612kcal, 20gE, 15gF, 69gK
Fr	I	Tomatensoße mit Fleischklößchen ^S Salzkartoffeln, und Möhrenrohkost ^{13,15,22}	780kcal, 36gE, 37gF, 99gK



5. Woche vom 29.04. - 03.05.2019

Mo	I	Germknödel mit Heidelbeerfüllung, Vanillesoße und Obst ^{13,15,19}	555kcal,11gE,6gF,113gK
	II	Bulette mit Butterbohnen, Salzkartoffeln und Obst ^{13,15,20}	690kcal,35gE,19gF,98gK
Di	I	Spaghetti "Carbonara" ^{ns} Rohkost u. Schokoladenpudding mit Vanillesoße ^{13,15,19}	495kcal,26gE,19gF,80gK
	II	Gemüserösti ^v mit Petersiliensß, Salzkart. od. Püree u. Schokoladenpudding mit Vanillesoße ^{13,19}	753kcal,24gE,21gF,101gK

Anderungen vorbehalten!

Ferien- und Feiertage sind rot gekennzeichnet!

**Frohe Ostern und schöne Ferien wünscht das Team vom
 Menü-Service Wildau**

Speisen- und Partyservice
 Kommenda-Herbst-Straße 1 / Industriegelände
 15745 Wildau

Bürozeiten: Mo - Fr: 6:30 - 14:00 Uhr
 IBAN: DE32 1605 0000 3662 0203 18
 BIC: WELADED1PMB

Tel: 03375 - 551001
 Fax: 03375 - 550759
schule@kantine-wildau.de

Abgabe bis: **12.03.2019**

Kassierung ab: **15.03.2019**

Bitte ankreuzen!

Bankeinzug

Überweisung

Name, Vorname: KI.

Anzahl der Essen: x 2,40 = EUR, Kl. 1-6

Anzahl der Essen: x 3,30 = EUR, Lehrer

Zutaten, die zu den häufigsten Auslösern von Lebensmittelallergien gehören (Kennzeichnung nach Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) der EU, Nr. 1169/2011):

2 - mit Konservierungsmittel	VK - Vollkorn	13 = enth. Gluten	18 = enth. Soja (gen-tech-frei)	23 = enth. Sesam
3 - mit Süßungsmittel	V - Vegetarisch	14 = enth. Krebstiere	19 = enth. Milch einschl. Laktose	24 = enth. Schwefeldioxid/Sulfite
E - Eiweiß	S - vom Schwein	15 = enth. Ei	20 = enth. Schalenfrüchte	25 = enth. Lupinen
F - Fett	R - Rind	16 = enth. Fisch	21 = enth. Sellerie	26 = enth. Weichtiere
K - Kohlenhydrate		17 = enth. Erdnüsse	22 = enth. Senf	

www.menü-service-wildau.de

