























Speiseplan KW 40 (B) vom 04.10.-08.10.2021

Name der Einrichtung:

Realschule Josefskirche

	Menü I	Menü II	Menü III	Wochenmenü Kaltspeise	Dessert
MO 04.10.21	gebratene Putenwürstchen "Nürnberger Art" mit Petersilienkartoffeln und Kohlrabi in Rahmsauce 12,a,c,f,g,i,j 	überbackener Nudelauflauf mit Putenstreifen, Erbsen in Sahnesauce und Salat 1,12,18,a(Weizen),g 	vegetarische Curry-Cremesuppe mit Kartoffeln und Karotten, dazu Suppenbrötchen a(Weizen),g 	bunter Nudelsalat "Mediterrane Art" mit Hähnchenkeule und Tomatenketchup 18,a(Weizen) 	Erbeer-Joghurt g
DI 05.10.21	Rindfleischfrikadelle mit Spätzle und Rotkohl a(Weizen),c,g 	Ravioli mit Käsefüllung dazu frische Tomatensauce und Salat 18,a(Weizen),c,i,g 	Gemüseschnitzel mit Spätzle und Rotkohl a(Weizen),c,g,i 	bunter Nudelsalat "Mediterrane Art" mit Hähnchenkeule und Tomatenketchup 18,a(Weizen) 	Obst
MI 06.10.21	natur gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce, Kartoffelpüree und Salat a(Weizen),g,i,j 	vegetarische Canneloni mit Spinat gefüllt und Käse überbacken a(Weizen),c,g 	hausgemachter Milchreis mit Schattenmorellen g 	bunter Nudelsalat "Mediterrane Art" mit Hähnchenkeule und Tomatenketchup 18,a(Weizen) 	Vanillequark g
DO 07.10.21	Hähnchenspieß mit Curry-Rahmsauce dazu Buttereis und Salat 18,a(Weizen),j,g 	hausgemachte Erbsensuppe mit Kartoffeln und Gemüse dazu geschnittene Geflügelbrust und Suppenbrötchen 3,4,7,12,a(Weizen),g,i 	bunte Gemüsewürfel in fruchtiger Tomatensauce, dazu Rigatoni a(Weizen),i 	bunter Nudelsalat "Mediterrane Art" mit Hähnchenkeule und Tomatenketchup 18,a(Weizen) 	Gebäck a(Weizen)
FR 08.10.21	Fischfilet mit Schnittlauchsauce dazu Salzkartoffeln und Salat 18,a(Weizen),d,g 	Wirsing-Gemüse mit Kartoffeln untereinander dazu Geflügel-Frikadellenbällchen und Senf a(Weizen),c,g,j 	Broccoli-Cremesuppe mit Mehrkornbrötchen a(Weizen,Roggen,Gerste),g 	bunter Nudelsalat "Mediterrane Art" mit Hähnchenkeule und Tomatenketchup 18,a(Weizen) 	Obst

Tagesdessert zum Menü nach vertraglicher Vereinbarung. Beilagen in Klammern beziehen sich auf Einrichtungen mit der Möglichkeit selber vor Ort zu backen.

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 3) mit Konservierungsstoff/konserviert, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) mit Geschmacksverstärker, 6) geschwärzt, 7) geschwefelt, 8) gewachst, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) mit Phosphat, 13) koffeinhaltig, 14) chininhaltig, 15) mit Taurin, 16) mit Milcheiweiß, 17) gentechnisch verändert, 18) Salate - siehe separater Liste; Allergene: a) enthält Gluten b) enthält Krebstier, c) enthält Ei, d) enthält Fisch, e) enthält Erdnuss, f) enthält Soja, g) enthält Milch/Laktose, h) enthält Schalenfrucht, i) enthält Sellerie, j) enthält Senf, k) enthält Sesam, l) enthält Schwefeldioxid und Sulfit, m) enthält Lupine, n) enthält Weichtier