



Schulspeiseplan September



Täglich Suppe (Klare Suppe keine Allergene, Gebundene ACGL) oder Dessert

| | | | |
|----|--------|---|---|
| Mo | 02.09. | S | Schinkenrahmspätzle (Pute) mit Lauch und Blattsalat A,C,G,O |
| DI | 03.09. | S | Hühnerspieß mit Paprikasoße, Gemüse und Bratkartoffeln A,G,O |
| MI | 04.09. | S | Leberkäse mit Cremespinat, Erdäpfelschmarrn A,C,G, O M |
| DO | 05.09. | S | Süße Marillenfruchttascherl mit Zuckerbrösel und Kompott A,C,G |
| FR | 06.09. | S | Gratinierte Gemüsefleckerl mit Tomatensalat A,C,G,O |
| | | | |
| MO | 09.09 | D | Schweinsragout mit Spirelli & Gurkensalat, Jogurella A,C,G,O |
| DI | 10.09. | S | Gemüselasagne mit Tomatensoße, Grüner Salat A,C,G,L,O |
| MI | 11.09. | S | Putengeschnetzeltes mit Erbsenreis, Apfel A,G, |
| DO | 12.09. | S | Fischstäbchen mit Rahmgemüse und Dillkartoffeln A,C,D,G, |
| FR | 13.09. | S | Scheiterhaufen mit Vanillesoße und Kompott A,C, |
| | | | |
| MO | 16.09. | S | Rahmrostbraten mit Krokette und Brokkoli A,C,G,L, |
| DI | 17.09. | S | Reisfleisch mit Gemüse und Mexican Salat A,G,L,O |
| MI | 18.09. | S | Erdbeerknödel mit Zuckerbrösel und Kompott A,C,G,O |
| DO | 19.09. | D | Gemüseintopf mit Hühnerfleisch, Semmel , Schokopudding |
| FR | 20.09. | S | Geröstete Knödel Ei und Grünem Salat, Banane A,C,G,O |
| | | | |
| MO | 23.09. | S | Fischfilet „ Pariser Art“ mit Dip, Kartoffeln & Gurkensalat A,C,G,D |
| DI | 24.09. | S | Kartoffel .Gemüsegratin mit Kräutersoße und Blattsalat A,G,L,O |
| MI | 25.09. | D | Rindsragout mit Serviettenknödel, Gemischter Salat, Kuchen |
| DO | 26.09. | S | Faschierte Laibchen mit Püree und Mischgemüse A,C,G,O |
| FR | 27.09 | S | Ausgezogener Apfelstrudel mit Vanillesoße, Obstsalat A,C,G, |
| | | | |
| MO | 30.09. | S | Naturschnitzel (Pute), Kartoffeln und Brokkoli A,G |

Änderungen vorbehalten!

Guten Appetit wünschen Euch Sven Dambauer und das Küchenteam
Am Speiseplan sind die allergenen Stoffe angeführt, darüber hinaus müssen wir auf folgendes hinweisen:

1. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein
2. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften.
Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder – Unverträglichkeiten auslösen können.

3. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

4. An den Grün unterlegten Tagen ist Schweinefleisch in Verwendung