

-Schulspeisung Bisamkiez-
Speiseplan für den Monat November 2018



KW	Tag	Essen 1	Essen 2
45	Montag 05.11.2018	Jägerschnitzel (C,A) ,Tomatensoße (A), Spirelli,(C,A), Götterspeise mit Van. Soße, (G)	Süß- saure Eier (C), Fingermöhren (Bio), Püree (G), Götterspeise mit Van. Soße, (G)
	Dienstag 06.11.2018	Bratwurst (I) , Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree (G), Schoko – Dessert mit Sahnehaube (G) (4)	Fitness- Pfanne (Kartoffelspalten, Paprika, Tomate, Lauch, Zucchini), dazu hausgemachtes Dressing (G), Schoko – Dessert mit Sahnehaube (G) (4)
	Mittwoch 07.11.2018	Fisch – Nuggets(C), Sauce Hollandais (G), Bandnudeln (A,C), Joghurt- Dessert Ananas- Kokos,(G) (4,6)	Bandnudeln in Möhren- Orangen – Sauce mit gebratenen Chicoree und Radicchiostreifen Joghurt- Dessert Ananas- Kokos,(G) (4,6)
	Donnerstag 08.11.2018	Kürbissuppe, Mischgulasch (A), Karotte Rustika (Bio), Kartoffeln, Fruchtmilch (G) (6)	Kartoffelauflauf (A,I,G) mit Brokkoli und Blumenkohl (Bio), Fruchtmilch (G)(4,6)
	Freitag 09.11.2018	Linseneintopf (I) mit Wiener (I) ,Vollkornbrot (K), 1 Banane (7)	Grießbrei (G,A) mit warmen Kirschen, 1 Banane (7)
46	Montag 12.11.2018	Fleischklößchen (C) in Tomatensoße,(A) Spirelli (C), Rote Grütze mit Van. Soße (G) (3,4)	Rahmchampignons mit Semmelknödel (A,G), Rote Grütze mit Van. Soße (G) (3,4)
	Dienstag 13.11.2018	Weideschafkeule dazu Kaisergemüse (Bio)(G) und Kartoffelkroketten ((C), Quarkspeise mit Mandarinen,(G) (4,6)	Spinat – Feta – Tofu - Lasagne (A,G), Quarkspeise mit Mandarinen (G) (4,6)
	Mittwoch 14.11.2018	Fischstäbchen, Senfsoße (A), Fingermöhren (Bio), Salzkartoffeln, Birnenpudding mit Schokosoße (G,C) (4,6)	Frischer Brokkoli (Bio) auf Vollkornnudeln, Käsesahnesoße, Birnenpudding mit Schokosoße (G,C),(4,6)
	Donnerstag 15.11.2018	Hähnchen- Nuggets (C), Erbsen, Pommes, rot/ weiß oder Kartoffeln mit Soße (A) 1 Gl. Fruchtmilch,(G) (4,6)	Stampfkartoffeln mit glasierten Möhren und Möhrensahnesoße (G,A,C), (Bio), frische Kräuter, 1 Glas Fruchtmilch, (G) (4,6)
	Freitag 16.11.2018	Grüne Bohnen- Eintopf (A) (Bio) mit Fleischwürfel (I), Apfelmus mit Vanillesoße (C, G)	Schokoladensuppe (G,H) dazu Zwieback (A), 1 Stück Obst
47	Montag 19.11.2018	Wurstgulasch in pikanter Tomaten-Basilikum-Soße (A,G), Makkaroni (C), Fruchtbuttermilch (1,4) (G)	Vegetarischer Kartoffelauflauf (A,I,C) mit Gemüse der Saison, Fruchtbuttermilch (G)(3)
	Dienstag 20.11.2018	Fischfiguren (G,L), Dillsoße (A,G), Kaisergemüse (Bio), Butterspätzle (C), Götterspeise mit Vanillesoße,(G) (1,6)	Gebratener Tofu auf Schmortomaten (Bio) und Basmatireis(Bio) Götterspeise mit Vanillesoße,(G) (1)
	Mittwoch 21.11.2018	Topfwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln Kirschjoghurt (C,G)	Gebackener Spitzpaprika gefüllt mit Kräuter- Frischkäsecreme (G), Püree (G), Kirschjoghurt (G)
	Donnerstag 22.11.2018	Rinderroulade mit Rotkohl , Klöße (A) oder Kartoffeln, Zitronendessert mit Himbeersoße (G) (1,3,6)	Griechische Kartoffelpfanne (Paprikamix,Schafskäse, Lauchzwiebeln, Tomate (Bio)(G), Zitronendessert mit Himbeersoße,(G) (1,3,6)
	Freitag 23.11.2018	Möhreneintopf (A) mit Rindfleisch,(I) Vollkornbrot (K), 1 Banane,	Milchreis(G) mit Zucker und Zimt, Apfelmus,(1)
48	Montag 26.11.2018	Jagdwurststreifen in pikanter Tomatensoße,(A,C) Spirelli (C) Quarkspeise mit Beeren(G)	Vegetarische Ravioli (A,C), Brokkoli Soße,(A,I) (Bio) Quarkspeise mit Beeren (G)
	Dienstag 27.11.2018	Königsberger Klopse (A,G), Kapernsoße (A,G), Salzkartoffeln, Birnen- Dessert mit Streusel,(G)	Süßkartoffel-Gemüsepfanne mit Erdnusssoße, Birnen- Dessert mit Streusel,(G)
	Mittwoch 28.11.2018	Zwiebelfleisch (Schweinegeschnetzeltes, Zwiebeln, Gurke)(A,G), Kartoffelpüree mit frischen Kräutern (A,G), Schoko- Banane (G)	Gebackener Camembert (G), Preiselbeer- Soße, Püree (G) Schoko – Banane (G)
	Donnerstag 29.11.2018	Hähnchen Cordon Bleu (A,C), Rosenkohl (Bio) (A,G), Kartoffelgratin (G), Erdbeer – Joghurt – Creme (G)	Thunfischpasta (A) „Diavolo“ mit frischem Rucola (Bio), Erdbeer- Joghurt- Creme (G)
	Freitag 30.11.2018	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen (A) (1), Vollkornbrot (C), Apfelmus	Kaiserschmarrn (A,C,G) mit Vanille Soße (G), Apfelmus

Dazu ein buntes Angebot an Obst, Gemüse und Salaten!



Küche der Einrichtung: Tel.0331/289 7004

Küchenleiterin: P.Arnd

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1=Konservierungsstoffe, 2=Antioxidationsmittel, 3=Farbstoffe, 4=Geschmacksverstärker, 5=Süßstoffe,
6=Phosphate, 7=gewachste Lebensmittel

Hauptallergene:

**A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C - Eier, D – Fisch, E – Erdnüsse,
F – Sojabohnen, G – Milch (einschl. Laktose), H – Schalenfrüchte, I – Sellerie,
J – Senf, K – Sesamsamen, L – Lupinen, M – Weichtiere, N - Schwefeldioxid**