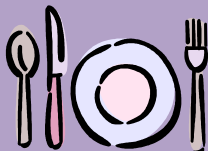


**-Schulspeisung Bisamkiez-
Speiseplan für den Monat November 2019**



KW	Tag	Essen 1	Essen 2
45	Montag 04.11.2019	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 05.11.2019	Bratwurst (I) , Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree (G), Schoko – Dessert mit Sahnehaube (G) (4)	Vollkornnudeln mit Gorgonzola- Nuss- Sauce (G) Schoko – Dessert mit Sahnehaube (G) (4)
	Mittwoch 07.11.2019	Grill- Seelachsfilet (D), Sauce Hollandais (G), Reis- Gemüsebeilage (A,C), Joghurt- Dessert Ananas- Kokos (G) (4,6)	Hirse- Apfel- Puffer mit Zitronenjoghurt(G), Joghurt- Dessert Ananas- Kokos (G) (4,6)
	Donnerstag 07.11.2019	Kürbissuppe, Mischgulasch (A), Karotte Rustika (Bio), Kartoffeln, Fruchtmilch (G) (6)	Kartoffelauflauf (A,I,G) mit Brokkoli und Blumenkohl (Bio),Fruchtmilch (G)(4,6)
	Freitag 08.11.2019	Linseneintopf (I) mit Wiener (I) ,Vollkornbrot (K), 1 Banane (7)	Germknödel (G,A) mit warmer Vanille Soße (G), 1 Banane (7)
46	Montag 11.11.2019	Erbseneintopf mit Wiener, frische Kräuter, Rote Grütze mit Van. Soße (G) (3,4)	Rahmchampignons mit Semmelknödel (A,G), Rote Grütze mit Van. Soße (G) (3,4)
	Dienstag 12.11.2019	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 13.11.2019	Fischstäbchen, Senfsoße (A), Fingermöhren (Bio), Salzkartoffeln, Birnenpudding mit Schokosoße (G,C) (4,6)	Frischer Brokkoli (Bio) auf Vollkornnudeln, Käsesahnesoße(G) Birnenpudding mit Schokosoße (G,C),(4,6)
	Donnerstag 14.11.2019	Hackbraten (C), Soße, Broccoli (Bio), Kartoffelpüree (G) 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 15.11.2019	Spaghetti „Bolognese“ mit Parmesan (G) Apfelmus mit Vanillesoße (G)	Sahnelinsen (G) mit Spätzle (Bio) Apfelmus mit Vanillesoße (G)
47	Montag 18.11.2019	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 19.11.2019	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 20.11.2019	Schweden trifft Fernost (Köttbullar- Chinapfanne Bio) auf Bandnudeln(G, C), Kirschgoghurt (C,G)	Gebackener Spitzpaprika (Bio) gefüllt mit Kräuter- Friskäsecreme (G), Püree (G), Kirschgoghurt (G)
	Donnerstag 21.11.2019	Rinderroulade mit Rotkohl , Klöße (A) oder Kartoffeln, Zitronendessert mit Himbeersoße (G) (1,3,6)	Griechische Kartoffelpfanne, Paprikamix, Schafts- käse, Lauchzwiebeln, Tomate (Bio)(G), Zitronendessert mit Himbeersoße,(G) (1,3,6)
	Freitag 22.11.2019	Möhreneintopf (A) mit Rindfleisch (I), Vollkornbrot (K), 1 Banane	Milchreis(G) mit Zucker und Zimt, Apfelmus (1)
48	Montag 25.11.2019	Putengeschnetzeltes (A,G) mit Möhrenreis (Bio), Quarkspeise mit Beeren(G)	Broccoli im Backteig (C,G), Kräuterreis (Bio),Avocado Dip (G),Quarkspeise mit Beeren (G)
	Dienstag 26.11.2019	Schollenfilet (D) mit Kroketten und Zucchini- Gemüse (Bio), Birnen- Dessert mit Streusel (G)	Süßkartoffel-Gemüsepfanne (Bio) mit Erdnussoße, Birnen- Dessert mit Streusel (G)
	Mittwoch 27.11.2019	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 28.11.2019	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 29.11.2019	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen (A) (1), Vollkornbrot (C), Apfelmus	Kaiserschmarrn (A,C,G) mit Vanille Soße (G), Apfelmus

Änderungen vorbehalten !

Dazu ein buntes Angebot an Obst, Gemüse und Salaten!



Küche der Einrichtung: Tel.0331/289 7004

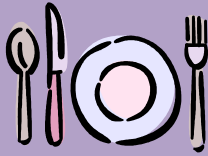
Küchenleiterin: P.Arnd

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

-Schulspeisung Bisamkiez-
Speiseplan für den Monat November 2019



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