



Speiseplan vom 17.6.-28.6.2019



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
17.6 - 21.6	1. Gebackene Fischstäbchen (AD) mit Petersilerdäpfel und Tomatendip 2. Käsespätzle (GAC) dazu Krautsalat Vanillejoghurt (G)	1. Hühnerragout mit Spargel (AL) dazu Kräuterreis und Eisbergsalat 2. Zucchiniplätzchen (GAC) mit Thymianerdäpfel und Knoblauchdip (GA) Obst der Saison	1. Gebratene Hühnerkeule (A) mit Reis und Erbsengemüse 2. Schmetterlingsnudeln mit Spinat dazu grüner Salat Birnenkuchen	Fronleichnam	Schulautonomer Tag
24.6 - 28.6	1. Alaska Seelachs in Erdäpfelpanade (ADO) mit buntem Gemüse (L) und Reis 2. Gebratener Reis mit Ei und Gemüse (ACF) dazu Gurkensalat und Joghurtdressing (GCM) Schoko-Pudding (GF)	1. Erdäpfeltaschen mit Tomaten & Mozzarellafülle (G) und Knoblauchdip (GA) dazu Blattsalat Verde 2. Rindsgulasch (AL) mit Bauernspätzle (A) und Gurkerl Marmorkuchen (GAC)	1. Lasagne vom Rind (GAC) dazu grüner Salat 2. Bunte Schupfnudeln (AC) mit Brokkoli-Käsesauce (GA) dazu Salatmix Kirschen	Pizza Margherita (GA) Nektarine	Wir wünschen einen erholsamen Sommer!

A: Glutenhaltiges Getreide, **B:** Krebstiere, **C:** Eier und Eierzeugnisse, **D:** Fisch und Fischerzeugnisse, **E:** Erdnüsse
F: Soja und Sojaerzeugnisse, **G:** Milch und Milcherzeugnisse inkl. Laktose, **H:** Nüsse und Schalenfrüchte, **L:** Sellerie
M: Senf, **N:** Sesam und Sesamerzeugnisse, **O:** Schwefeldioxid und Sulfid, **P:** Lupine, **R:** Weichtiere