

	Vorspeise	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag Suppe mit Vollkornbrot	Kartoffelsuppe (b,h) mit gemahlenem Vollkornbrot (a)	Putenfleischküchle (a,d) mit Reis und Rahmsauce (a,b)	Grießbrei (a,b) mit Fruchtsauce	Pfirsichkompott mit Knuspermüsli (a) Nur Menü 1
Dienstag Schupfnudeln mit Kräutersauce	Blattsalat (a,b,h,j)	Gebackenes Fischfilet (a,c,d) mit Karotten-Blumenkohlbett und Würfelpommes (h), dazu Kräutersauce (a,b)	Gemüseschnitzel (a,b,d) mit Schupfnudeln (a,d) und Kräutersauce (a,b)	Schwarzwälder Kirschtraum (b)
Mittwoch Kartoffel-Gemüse-Püree mit Sauce	Brokkoli	Fleischkäse (Schwein) (1,2,3) mit brauner Sauce (a,b) und Kartoffel-Gemüsepüree (b,h)	Vollkornnudeln (a,d) mit Sahne-Pesto Siziliana (a,b,f) (aus Tomate und Basilikum)	Birne
Donnerstag Menü 2	Endiviensalat (a,b,h,j)	Putenschnitzel (a,b,d) mit Pommes und Ketchup/Mayo	Butterreis mit Erbsen und Karottensauce (a,b)	Schokopudding (b)
Freitag	Möhren-Apfel-Salat (b,j,h)	Gulaschsuppe (a,e) vom Schwein, mit Kartoffeln (h) und Gemüse, dazu ein Brötchen (a)	Gnocchi mit Spinatfrischkäsesauce (a,b)	Schwedische Apfelspeise (b)

Allergene und Zusatzstoffe:

1: mit Phosphat	a: Glutenhaltiges Getreide	e: Sellerie	i: Soja	m: Weichtiere
2: mit Nitritpökelsalz	b: Milcheiweiß/Lactose	f: Schalenfrüchte/Nüsse	j: Senf	n: Lupine
3: mit Antioxidationsmittel	c: Fisch	g: Erdnüsse	k: Sesamsaat	
	d: Hühnerei	h: Schwefel/Sulfite	l: Krebstiere	

Erstellt durch:	Änderungsstand:	Datum:	Seite:
K. Hiller – PS SchAAF	0	4. Mai 2022	Seite 1 von 1