



# Menüplan für die Landesschule für Blinde und Sehbehinderte vom 07.01.2019 bis 13.01.2019



Tag	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	ohne Schwein = 3
<b>Mo., 07.01.2019</b>	<b>Haschee vom Rind Bio- Vollkornspiralnudeln<sup>51,511</sup> Rotkrautsalat, Essig und Öl Mandarinen<sup>14</sup></b>  684 kcal	<b>Falafelbällchen<sup>51,511</sup> Brokkolisouße<sup>51,511,52,58,59,591</sup> Kartoffelpüree<sup>2,52,58</sup> Rotkrautsalat, Essig und Öl Mandarinen<sup>14</sup></b>  463 kcal	<b>Haschee vom Rind Bio- Vollkornspiralnudeln<sup>51,511</sup> Kopfsalat, Cocktailsoße<sup>52,54,58,61</sup> Mandarinen<sup>14</sup></b>  651 kcal
<b>Di., 08.01.2019</b>	<b>Seelachs, gedünstet<sup>55</sup> Bio- Kräutersouße<sup>51,511,52,58</sup> Bio- Vollkornreis Endiviensalat, Joghurtsoße<sup>52,58</sup> Bio- Himbeerjoghurt<sup>52,58</sup></b>  609 kcal	<b>Gemüsequiche<sup>51,511,52,54,58,60</sup> Bio- Kräuterquark<sup>52,58</sup> Endiviensalat, Joghurtsoße<sup>52,58</sup> Bio- Himbeerjoghurt<sup>52,58</sup></b>  765 kcal	<b>Gebackener Seelachs<sup>51,511,54,55</sup> Bio- Kräutersouße<sup>51,511,52,58</sup> Bio- Vollkornreis Endiviensalat, Joghurtsoße<sup>52,58</sup> Bio- Himbeerjoghurt<sup>52,58</sup></b>  737 kcal
<b>Mi., 09.01.2019</b>	<b>Vegetarischer Döner (Fladenbrot, Fetakäse, Weißkraut, Tomate, Sauerrahm)<sup>51,511,52,58,62</sup> Birne</b>  718 kcal	<b>Vegetarischer Döner (Fladenbrot, Fetakäse, Weißkraut, Tomate, Sauerrahm)<sup>51,511,52,58,62</sup> Birne</b>  718 kcal	<b>Putendöner (Fladenbrot, Putenbrust, Krautsalat, Tomaten, Gurke, Sauerrahm)<sup>51,511,52,58,62</sup> Birne</b>  685 kcal
<b>Do., 10.01.2019</b>	<b>Döbbeckoche (Kartoffel, Mettwurst (Schwein), Zwiebel)<sup>1,2,13,54,60,63</sup> Bio- Apfelmus Möhrenrohkost Bio- Milchreis<sup>52,58</sup></b>  886 kcal	<b>Döbbeckoche (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch)<sup>2,13,51,511,52,54,58,60,63</sup> Bio- Apfelmus Möhrenrohkost Bio- Milchreis<sup>52,58</sup></b>  797 kcal	<b>Döbbeckoche (Kartoffeln, Rindwurst, Zwiebel)<sup>1,2,13,16,54,63</sup> Bio- Apfelmus Möhrenrohkost Bio- Milchreis<sup>52,58</sup></b>  793 kcal
<b>Fr., 11.01.2019</b>	<b>Gulaschsuppe (Rind, Kartoffel, Paprika, Zwiebel)<sup>2,13,60,63</sup> Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen<sup>51,511,512,515,516,56,57,58,59,62</sup> Orange</b>  456 kcal	<b>Vegetarischer Gemüsestrudel<sup>51,511,516,52,54,58,60</sup> Bechamel<sup>51,511,52,58</sup> Bio- Salzkartoffeln<sup>2</sup> Eisberg, Vinaigrette Eiscreme<sup>12,51,511,514,52,57,58</sup></b>  783 kcal	<b>Gulaschsuppe (Rind, Kartoffel, Paprika, Zwiebel)<sup>2,13,60,63</sup> Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen<sup>51,511,512,515,516,56,57,58,59,62</sup> Eiscreme<sup>12,51,511,514,52,57,58</sup></b>  509 kcal
<b>Sa., 12.01.2019</b>	<b>Weizen- Blumenkohlbratling<sup>51,511,54,60</sup> Bio- Paprikasoße<sup>8,60</sup> Bio- Schnittbohnen Bio- Stampfkartoffeln<sup>2,52,58</sup> Bio- Heidelbeerquark<sup>52,58</sup></b>  469 kcal	<b>Weizen- Blumenkohlbratling<sup>51,511,54,60</sup> Bio- Paprikasoße<sup>8,60</sup> Bio- Schnittbohnen Bio- Stampfkartoffeln<sup>2,52,58</sup> Bio- Heidelbeerquark<sup>52,58</sup></b>  469 kcal	<b>Putenrollbraten Geflügelsoße<sup>51,511,52,58,60</sup> Bio- Schnittbohnen Bio- Stampfkartoffeln<sup>2,52,58</sup> Bio- Heidelbeerquark<sup>52,58</sup></b>  560 kcal
<b>So., 13.01.2019</b>	<b>Bio- Vegetarische Spaghetti Bolognese al Forno<sup>51,511,58</sup> Kopfsalat, Möhrenrohkost, Kräuterdressing Apfel</b>  593 kcal	<b>Bio- Vegetarische Spaghetti Bolognese al Forno<sup>51,511,58</sup> Kopfsalat, Möhrenrohkost, Kräuterdressing Apfel</b>  593 kcal	<b>Spaghetti Bolognese al Forno (Überbacken)<sup>51,511,58</sup> Kopfsalat, Möhrenrohkost, Kräuterdressing Apfel</b>  842 kcal

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (56) Erdnüsse und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (62) Sesamsamen und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben



Die mit BIO gekennzeichneten Lebensmittel/ Gerichte werden ausschließlich aus Bio- Zutaten hergestellt.

DE-Öko-007



Jedes Menü servieren wir Ihnen auch püriert.

Die Menülinie mit dem Schule + Essen = Note 1-Logo

entspricht dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.