



Menüplan für die Landesschule für Blinde und Sehbehinderte vom 14.01.2019 bis 20.01.2019



Tag	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	ohne Schwein = 3
Mo., 14.01.2019	Hähnchenbrust, natur, gebraten Geflügelsoße ^{51,511,52,58,60} Bio- Erbsengemüse ^{51,52,58} Bio- Vollkornreis Kiwi	Vegetarische Frühlingsrolle ^{51,511,54,57} Süß- Sauer Soße ¹² Bio- Vollkornreis Kopfsalat, Möhrenrohkost, Kräuterdressing Kiwi	Hähnchenschenkel Geflügelsoße ^{51,511,52,58,60} Bio- Erbsengemüse ^{51,52,58} Bio- Vollkornreis Kiwi
	615 kcal	612 kcal	830 kcal
Di., 15.01.2019	Seelachs, gedünstet ⁵⁵ Soße ^{51,511,515} Bio- Möhrengemüse ⁵⁸ Bio- Salzkartoffeln ² Bio- Grießpudding mit Erdbeer- soße ^{51,511,52,58}	Folienkartoffeln mit Sauerrahm- soße ^{52,58} Lollosalat, Vinaigrette Bio- Grießpudding mit Erdbeer- soße ^{51,511,52,58}	Fischstäbchen ^{51,511,55} Soße ^{51,511,515} Bio- Möhrengemüse ⁵⁸ Bio- Salzkartoffeln ² Bio- Grießpudding mit Erdbeer- soße ^{51,511,52,58}
	538 kcal	435 kcal	682 kcal
Mi., 16.01.2019	Bio- Spätzlepfanne mit Gemüse (Mais, Brokkoli, Paprika, Kid- neybohnen) ^{511,54} Bio- Tomatensoße ^{6,511} Endiviensalat, Cocktailsoße ^{52,58,61} Bio- Banane	Bio-Spaghetti (Halb & Halb) ^{51,511} Bio- Tomatensoße ^{6,511} Gurkensalat, Vinaigrette Bio- Banane	Bio- Spätzlepfanne mit Gemüse (Mais, Brokkoli, Paprika, Kid- neybohnen) ^{511,54} Bio- Tomatensoße ^{6,511} Endiviensalat, Cocktailsoße ^{52,58,61} Bio- Banane
	698 kcal	644 kcal	698 kcal
Do., 17.01.2019	Currywurst (Schwein) ^{2,6,60} Pommes frites Eisberg, Vinaigrette Bio- Himbeerquark ^{52,58}	Allgäuer Käseschnitzel ^{51,511,54,58} Bio- Stampfkartoffeln ^{2,52,58} Bio- Rahmspinat ^{51,511,58} Bio- Himbeerquark ^{52,58}	Currywurst (Geflügel) ^{6,52,58,60} Pommes frites Eisberg, Vinaigrette Bio- Himbeerquark ^{52,58}
	1200 kcal	998 kcal	1339 kcal
Fr., 18.01.2019	Bio- Serbischer Bohneneintopf (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Porree) ⁶⁰ Bio- Tofu-Wiener ^{511,516,57,60,61,62} Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{51,511,512,515,516,56,57,58,59,62} Bio- Erdbeershake ^{52,58}	Kaiserschmarrn ^{51,511,52,54,58} Pflaumenkompott Bio- Erdbeershake ^{52,58}	Bio- Serbischer Bohneneintopf (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Porree) ⁶⁰ Rindwurst ^{1,2,16} Bio- Dinkel-Vollkornbrötchen ^{51,511,512,515,516,56,57,58,59,62} Bio- Erdbeershake ^{52,58}
	666 kcal	831 kcal	656 kcal
Sa., 19.01.2019	Bio- Nudel-Gemüseauflauf (Karotten, Lauch und Sellerie) ^{51,511,58,60} Kopfsalat, Möhrenrohkost, Kräuterdressing Birne	Bio- Nudel-Gemüseauflauf (Karotten, Lauch und Sellerie) ^{51,511,58,60} Kopfsalat, Möhrenrohkost, Kräuterdressing Birne	Putenschnitzel, paniert ^{51,511} Bratensoße Bio- Schnittbohnen Bio- Salzkartoffeln ² Birne
	1268 kcal	1268 kcal	598 kcal
So., 20.01.2019	Bio- 4 Gemüsemaultaschen mit Gemüstreifen, Käsesoße ^{51,511,52,54,58,60} Tomatensalat, Essig-Öl Bio- Kirschjoghurt ^{52,58}	Bio- 4 Gemüsemaultaschen mit Gemüstreifen, Käsesoße ^{51,511,52,54,58,60} Tomatensalat, Essig-Öl Bio- Kirschjoghurt ^{52,58}	Geflügelköttbullar ^{20,51,511,54} Rahmsoße ^{52,58} Bio- Vollkornspiralnudeln ^{51,511} Tomatensalat, Essig-Öl Bio- Kirschjoghurt ^{52,58}
	654 kcal	654 kcal	644 kcal

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat; (20) mit Eiklar
Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (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; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (62) Sesamsamen und -erzeugnisse



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

DE-Öko-007

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.

Jedes Menü servieren wir Ihnen auch püriert.

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