



Speisekarte Mittagsmenü Minna Specht Schule

Montag, 25.09.2023 – Donnerstag, 28.09.2023

Montag

Putenroulade mit Rahmsoße mit Rahmkartoffeln und Karottengemüse;
Kohlroulade vegetarisch mit Karottengemüse und Rahmkartoffeln
Obst der Saison

Dienstag

Ungarisches Rindergulasch mit Serviettenknödel ^{A, C, G} dazu
Erbsengemüse
Cremiges Kürbisragout mit Vollkornnudeln und Blattsalat
Nusspuding ^{E, G}

Mittwoch

Rinderhackfleischklößchen ^{A, C, G, M} in Zucchini-Tomatensoße ^L mit
Gabelspaghetti ^{A, C} und Eissalat
Gemüseschnitzel ^{A, C, G} mit Schwenkkartoffeln ^O und Eissalat
Milchreis mit Zimt ^{G, H, 4}

Donnerstag

Paniertes Schollenfilet ^{D, C, A} mit kalter Gemüse-Kräutersoße ^{M, 4} Kartoffel
und Endiviensalat
Tomatenragout ^{A, G, L} und feine Bandnudeln ^A, mit Parmesan dazu
Feldsalat
Melonenbällchen ^H

V= vegetarisch, S = Schonkost - **Allergenausszeichnung:** C=Ei- und Eierzeugnisse, E=Erdnüsse, D=Fisch- und Fischerzeugnisse, A=Gluten- und Gluten haltiges Getreide (u.a. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer Dinkel), B=Krustentiere- und deren Erzeugnisse, P=Lupinen; G=Milch- und Milcherzeugnisse (Laktose), H=Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse), O=Schwefeldioxid und Sulfite, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, F=Soja, Sojabohnen und deren Erzeugnisse, R=Weichtiere und deren Erzeugnisse (Muscheln, Kraken, Austern, Tintenfisch und Schnecken) **Zusatzstoffe:** 1=Phosphat, 2=Pökelsalz, 3=Farbstoff, 4=Süßungsmittel - Änderungen vorbehalten

Die Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!