



Speisekarte Mittagsmenü

Minna Specht Schule

Montag, 09.10.2023 – Sonntag, 15.10.2023

Montag

Putenstreifen in Pfefferrahmsauce ^G dazu feine Erbsen und Butterreis ^G

Vegetarische gefüllte Aubergine ^{A,C,L,G} mit Tomatensoße ^L
und Butterreis ^G

Obst der Saison

Dienstag

Hausgemachter Sauerbraten mit Blaukraut und Kartoffelknödel ^{A,C,G}

Gemüselasagne ^{A,C,G,L} mit Tomatensoße ^L

Vanillepudding mit Sahne

Mittwoch

Wellenbandnudeln ^{A,C} mit Tomatensoße und Parmesan dazu Blattsalat
mit einem Honigdressing

Bunter Gemüseteller mit holländischer Soße ^G
und Kräuter – Kartoffelpüree ^{A,C,G,L}

Waldbeerenquark

Donnerstag

Paniertes Seelachsfilet ^{A,D} mit Remouladensoße ^G Kartoffelsalat ^O und
Endiviensalat

Gefüllter Pfannkuchen ^{A,C,G} mit Gemüse ^L dazu Kräutersahnesoße ^G und
Eisbergsalat

Grießbrei mit Zimt und Zucker

V= vegetarisch, S= Schonkost - **Allergenauszeichnung:** 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, 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!