



Speisekarte Mittagsmenü Minna-Specht-Schule

16.10.2023 – 19.10.2023

Montag

Putengulasch ^G mit Knöpfle ^{A,C} und Romanesco

Hausgemachte Eierpfannkuchen ^{A,C,G} mit Kürbisragout ^G und Ackersalat mit Kartoffeldressing ^G

Obst der Saison

Dienstag

Rindergulasch ^G mit feinen Bandnudeln ^{A,C} dazu Bohnen

Waldpilzragout ^G mit Semmelknödel ^{A,C} und Endiviensalat
Karamell Pudding

Mittwoch

Spaghetti ^{A,C} mit Hackfleischsoße ^L dazu Parmesan ^G und Eisbergsalat

Gnocchi ^A mit Gorgonzolasahnesoße ^G und Eisbergsalat

Streuselkuchen

Donnerstag

Linzen ^L mit hausgemachten Spätzle ^{A,C} und Saitenwürstchen (Pute) ^{2,O}

Wiener Apfelstrudel ^{A,C,G,H} mit Pflaumenkompott und Vanillesoße ^G

Bratapfeljoghurt

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, 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!