

SPEISEPLAN









KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORRAUS!



FERIEN

01.10–05.10.2018	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Hauptgericht I (Fisch/Fleisch)	Makkaroni mit Tomatensoße und geschnittenen Würstchen 1  	Rinder-Hacksteak mit Gemüse-Reis und Tomatensoße 1,9  	Gedämpftes Fischfilet mit Rahmsauce, Gemüsejulienne und Pellkartoffeln 4,7  	Tomatencreme-Suppe mit Hackbällchen und frischem Baguette 1,3,7,10 	Hähnchen-Dino mit Blumenkohlpuree und Kartoffeln 1,7 
Hauptgericht II (Vegetarisch)	Makkaroni mit Käse-Soße und Reibekäse 1,7	Milchreis mit heißen Beeren 7 	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Rahmsauce, Gemüsejulienne und Pellkartoffeln 1,3,7,9	Gnocchi mit Tomatensoße und frischem Basilikum 1,3 	Gemüse-Dino mit Blumenkohlpuree und Kartoffeln 1,3,7,9

FERIEN

08.10–12.10.2018	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Hauptgericht I (Fisch/Fleisch)	Fish `n chips mit Remoulade 1,3,4,10  	Geflügelbratwurst mit Kartoffelbrei, dazu bunter Salat mit Joghurt-Dressing 7,12 	Hühnerfrikassee mit Langkorn-Reis 7  	Lasagne Bolognese 1,3,7,9 	Vollkorn Pasta alá Bolognese 1,7,9 
Hauptgericht II (Vegetarisch)	Grießbrei mit Pfirsichkompott 1,7	Soja-Bratwurst mit Kartoffelbrei, dazu bunter Salat mit Joghurt-Dressing 1,3,6,7,12	Konfetti-Reis mit Erbsen, Mais, Paprika und herzhafter Tomatensoße	Gemüseauflauf nach Gärtnerin Art 3,7,9 	Vollkorn Pasta mit Brokkoli-Sahnesauce 1,7

HINWEIS ALLERGENE: 1 Glutenhaltiges Getreide Weizen 1b Gerste ; 3 Eier; 4 Fisch; 6 Soja; 7 Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) 9 Sellerie; 10 Senf 12 Schwefel-dioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l



VERZICHT AUF: Erdnüsse, Lupine, Weichtiere, Sesam, Schalenfrüchte und Krebstiere in allen Gerichten. (Spuren davon können wir leider nicht ausschließen)

SPEISEPLAN

KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORRAUS!



15.10–19.10.2018	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Hauptgericht I (Fisch/Fleisch)	Puten-Wiener mit Kerbel-Kartoffelsalat und Ketchup 10   	Gebratene Hähnchenbrust mit buntem Butter-Gemüse und Vollkorn-Spirelli 1,7 	Puten-Cordon-bleau mit Pellkartoffeln und Kullererbsen 1,7 	Vollkorn-Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Rahmspinat 1,4,7,12 	Chickennuggets mit Kräuter-Dip, Kartoffeln und amerikanischem Coleslaw 1,3,7 
Hauptgericht II (Vegetarisch)	Tomaten-Ricotta-Capeletti mit frischem Basilikum 1,7	Kartoffelpuffer mit Apfelmus   	Kartoffelcremesuppe mit frischem Schnittlauch und Croutons 1,7	Eieromelette mit Kartoffelpüree und Rahmspinat 1,3,7,12	Gemüse-Nuggets mit Kräuter-Dip, Kartoffeln und amerikanischem Coleslaw 1,3,7

22.10–26.10.2018	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Hauptgericht I (Fisch/Fleisch)	Feines Rindfleischragout mit Paprika und Vollkorn-Pasta 1,3,7,10 	Paprika –Putengulasch mit Kartoffelbrei 7 	Spaghetti "Greaseballs" (mit Geflügelhackbällchen) 1,3,10  	Geflügelfrikadelle mit Pellkartoffelsalat und Möhrenrohkost 1,3,10  	Hähnchengeschnetzeltes in Pilzrahm und Rösti 1,7 
Hauptgericht II (Vegetarisch)	Ricotta-Spinat-Tortellini in Sahnesoße 1,3,7	Kartoffel-Gartengemüse-Auflauf 1,3,7	Spaghetti mit leichter Basilikum-Soße 1,7	Pellkartoffeln mit Quark und frischen Kräutern 7 	Eierpfannkuchen mit Apfelmus und Zimt&Zucker 1,3,7

HINWEIS ALLERGENE: 1 Glutenhaltiges Getreide Weizen 1b Gerste ; 3 Eier; 4 Fisch; 6 Soja; 7 Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) 9 Sellerie; 10 Senf 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l

VERZICHT AUF: Erdnüsse, Lupine, Weichtiere, Sesam, Schalenfrüchte und Krebstiere in allen Gerichten. (Spuren davon können wir leider nicht ausschließen)