



KW 18	01.05.-03.05.19	

Menülinie 2 - schweinefleischfrei	
Montag	
Dienstag	
Mittwoch	Maifeiertag
Donnerstag	Hähnchencrossies <small>AW,AG</small> mit hausgemachtem Kartoffelpüree <small>14,G</small> & Gurkensalat <small>3,14,AW,AG,G,J,L</small>
Freitag	Zartes Rindergulasch <small>14,AW,G</small> mit Nudeln <small>AW</small> , danach Obst

Menülinie 3 - vegetarisch	
Montag	
Dienstag	
Mittwoch	Maifeiertag
Donnerstag	Blumenkohl-Käse-Medaillon <small>12,14,AW,AG,G</small> mit hausgem. Kartoffelpüree <small>14,G</small> & Gurkensalat <small>3,14,AW,AG,G,J</small>
Freitag	Mini-Germknödel (Heidelbeerfülle) <small>12,14,15,AW,C,G</small> mit Vanillesoße <small>14,G</small> , danach Obst

KW 19	06.05.-10.05.19	

Menülinie 2 - schweinefleischfrei	
Montag	Döner <small>14,AW,G</small> zum selbst belegen - mit Putenfleisch, Salat & Dönersoße <small>1,9,10,14,C,G,J</small> , danach Obst
Dienstag	Italienische Pasta <small>AW</small> mit Tomaten-Basilikum-Soße <small>14,G</small> , und Parmesan <small>14,15,C,G</small> danach Apfel-Grießpudding <small>3,14,AW,G</small>
Mittwoch	Wienerwürstchen ( <small>Pute</small> ) <small>12,J</small> mit hausgem. Kartoffelpüree <small>14,G</small> & Salat <small>3,14,AW,AG,G,J,L</small>
Donnerstag	Leckeres Putengyros mit Reis <small>14,G</small> und mildem Tsatsiki <small>14,G</small> , danach Obst
Freitag	Geb. Seelachsfilet <small>14,AW,D,G</small> mit Kartoffeln <small>14,G</small> , Remoulade <small>1,2,9,14,15,AW,C,G,J</small> & Gurkensalat <small>3,14,AW,AG,G,J,L</small>

Menülinie 3 - vegetarisch	
Montag	Döner <small>14,AW,G</small> zum selbst belegen - mit Fetakäse, Salat & Dönersoße <small>1,9,10,14,C,G,J</small> , danach Obst
Dienstag	Italienische Pasta <small>AW</small> mit Tomaten-Basilikum-Soße <small>14,G</small> , und Parmesan <small>14,15,C,G</small> danach Apfel-Grießpudding <small>3,14,AW,G</small>
Mittwoch	Gemüsestrudel <small>14,15,AW,C,G,I</small> mit Kräuterrahmsoße <small>14,G</small> und Salat <small>3,14,AW,AG,G,J,L</small>
Donnerstag	Reis mit Parmesan-Soße <small>14,15,C,G</small> , danach Obst
Freitag	Gebackener Fetakäse <small>14,AW,G</small> mit Kartoffeln <small>14,G</small> , Remoulade <small>1,2,9,14,AW,C,G,J,L</small> , danach Gurkensalat <small>3,14,AW,AG,G,J,L</small>

**Änderungen vorbehalten !**

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

**Inhaltsstoffe:**


1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=m.Süßungsmittel, 10=m.einer Zuckerart u. Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquell, 12=m.Jodsalz, 13=m.Nitritpökelsalz, 14=m.Milchweißer, 15=Vollei

**Allergene:** A=Gluten (AW= Weizen, AD=Dinkel, AH=Hafer, AR = Roggen, AG = Gerste), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch & Milchprodukte, H=Schalenfrüchte(HH=Haselnuss, HM=Mandel), I=Sellerie, J=Senf, K=Sesamsemen

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere




13.05.-17.05.19		
KW 20		

Menülinie 2 - schweinefleischfrei	
Montag	Chili con Carne (Rind) 14,G mit ofenfrischem Brötchen AW,F, danach Salat 3,14,AW,AG,J,L
Dienstag	Feine Apfelküchle 14,AW,G mit Vanillesoße 14,G, danach Obst
Mittwoch	Hähnchencrossies AW,AG mit hausgemachtem Kartoffelpüree 14,G & Gurkensalat 3,14,AW,AG,G,J,L
Donnerstag	Seelachsfiletwürfel  an Kräutersoße 14,G mit Reis, danach Pudding 1,14,G
Freitag	Rahmgeschnetztes von der Pute 14,G mit Böhmisches Knödel 14,15,AW,C,G und Salat 3,14,AW,AG,G,J,L

Menülinie 3 - vegetarisch	
Montag	Chili sin Carne 14,G mit ofenfrischem Brötchen AW,F, danach Salat 3,14,AW,AG,J,L
Dienstag	Feine Apfelküchle 14,AW,G mit Vanillesoße 14,G, danach Obst
Mittwoch	Buntes Ratatouille-Gemüse 14,G mit hausgemachtem Kartoffelpüree 14,G & Gurkensalat 3,14,AW,AG,G,J,L
Donnerstag	Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung 14,15,AW,C,G dazu Tomatensoße 14,G, danach Pudding 1,14,G
Freitag	Böhmische Knödel 14,15,AW,C,G mit vegetarischer Soße 14,G,I, danach Salat 3,14,AW,AG,G,J,L

20.05.-24.05.19		
KW 21		

Menülinie 2 - schweinefleischfrei	
Montag	Hamburger 14,AW,F,G,K zum selbst belegen - mit Rindfleischpatty J, Salat und Burgersauce 14,15,C,G,J, danach Pudding 1,14,G
Dienstag	Paprikagulasch von der Pute 14,G,I mit Nudeln AW, danach Früchte-Joghurt-Drink 14,G
Mittwoch	Geb.Fischstäbchen  14,AW,D,G mit Kartoffeln 14,G, Remoulade 1,2,9,14,AW,C,G,J & Gurkensalat 3,14,AW,AG,G,J,L
Donnerstag	Hähnchenbruststreifen in Champignon-Rahm-Soße (püriert) 14,G mit Spätzle 15,AW,C danach Apfelmus 3
Freitag	Geflügelbratwurst 12,14,G,I mit hausgemachtem Kartoffelpüree 14,G & Salat 3,14,AW,AG,G,J,L

Menülinie 3 - vegetarisch	
Montag	Veggiburger 14,AW,F,G,K zum selbst belegen - mit Gemüsefrikadelle 12,15,AW,C, Salat und Burgersauce 14,15,C,G,J, danach Pudding 1,14,G
Dienstag	Nudeln AW mit Kräuter-Rahm-Soße 14,G, danach Früchte-Joghurt-Drink 14,G
Mittwoch	Romanesco-Röschen in feiner Béchamelsauce 14,AW,G dazu Salzkartoffeln 14,G & Gurkensalat 3,14,AW,AG,G,J,L
Donnerstag	Gebackener Camembert 14,AW,G mit Kartoffelpüree 14,G, Preiselbeeren & Salat 3,14,AW,AG,G,J,L
Freitag	Gebackener Camembert 14,AW,G mit Kartoffelpüree 14,G, Preiselbeeren & Salat 3,14,AW,AG,G,J,L

**Änderungen vorbehalten !**

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

**Inhaltsstoffe:**

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=m.Süßungsmittel, 10=m.einer Zuckerart u. Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquell, 12=m.Jodsalz, 13=m.Nitritpökelsalz, 14=m.Milchweiß, 15=Vollei

**Allergene:** A=Gluten (AW= Weizen, AD=Dinkel, AH=Hafer, AR = Roggen, AG = Gerste), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch & Milchprodukte, H=Schalenfrüchte(HH=Haselnuss, HM=Mandel), I=Sellerie, J=Senf, K=Sesamkörner

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere



# Max und Justine Elsner Schule - Mai 2019



KW 22	27.05.-31.05.19	

Menülinie 2 - schweinefleischfrei	
Montag	Pizza "Margherita" <sup>12,14,AW,AR,G,L</sup> mit buntem Salat <sub>3,14,AW,AG,G,J</sub>
Dienstag	Italienische Pasta <sup>AW</sup> mit Bolognesesoße <sup>(Rind)</sup> <sub>14,G</sub> und Parmesan <sub>14,15,C,G</sub> danach Früchtejoghurt <sub>14,G</sub>
Mittwoch	Hähnchenbrustfilet in Rahmsoße <sub>14,G</sub> , dazu Spätzle <sub>15,AW,C</sub> & Gurkensalat <sub>3,14,AW,AG,G,J,L</sub>
<b>Donnerstag</b>	<b>Christi Himmelfahrt</b>
Freitag	Geflügelleberkäse <sub>2,3</sub> mit buntem Karotten-Erbсен-Gemüse <sub>14,G</sub> und Salzkartoffeln <sub>14,G</sub>

Menülinie 3 - vegetarisch	
Montag	Pizza "Margherita" <sup>12,14,AW,AR,G,L</sup> mit buntem Salat <sub>3,14,AW,AG,G,J</sub>
Dienstag	Italienische Pasta <sup>AW</sup> mit Gemüse-Bolognesesoße <sub>14,G,I</sub> und Parmesan <sub>14,15,C,G</sub> danach Früchtejoghurt <sub>14,G</sub>
Mittwoch	Geb. Kartoffeltaschen <sup>(Tomate-Mozzarella)</sup> <sub>12,14,G</sub> dazu Kräuterquark <sub>14,G</sub> und Gurkensalat <sub>3,14,AW,AG,G,J,L</sub>
<b>Donnerstag</b>	<b>Christi Himmelfahrt</b>
Freitag	Leckerer Milchreis <sub>14,G</sub> mit Pfirsichwürfeln, danach Obst

**Änderungen vorbehalten !**

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

**Inhaltsstoffe:**

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=m.Süßungsmittel, 10=m.einer Zuckerart u. Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquell, 12=m.Jodsalz, 13=m.Nitritpökelsalz, 14=m.Milchweiß, 15=Vollei

**Allergene:** A=Gluten (AW= Weizen, AD=Dinkel, AH=Hafer, AR = Roggen, AG = Gerste), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch & Milchprodukte, H=Schalenfrüchte(HH=Haselnuss, HM=Mandel), I=Sellerie, J=Senf, K=Sesamsamen

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere