

Speiseplan

Schüler

vom 01.08.2022 bis 02.09.2022

Erzeugergemeinschaft Agrarprodukte e.G. Wildenhain

Leitpflock 5, 04862 Mockrehna

E-Mail: essenbestellung@eg-wildenhain.de

Telefon Abbestellungen: 034244/50249 Fax: 034244/50240

Telefon Küche: 034244/50439 Fax: 034244/591670

www.essenbestellung-wildenhain.de



	01.08.2022 (Ferien)		02.08.2022 (Ferien)		03.08.2022 (Ferien)		04.08.2022 (Ferien)		05.08.2022 (Ferien)	
	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
KW 31	Schupfnudelpfanne mit Lauch _{A, C,1}	Schweinegulasch mit Makkaroni _{A, C,1}	Gyrossuppe _B , dazu Baguettebrot _{C,1, C,2}	Kasslerbraten mit Butterbohnen und Kartoffeln	Erbseintopf mit Schweinefleisch, Birnenkompott	Geflügelfrikadelle _B , C,1, J mit Erbsen _{C,1} und Kartoffelbrei _B mit Bratensoße	Panierter Blumenkohl _{A, C,1} mit Petersiliensoße und Kartoffeln, Rote Grütze ₁ mit Vanillesoße _{1, B}	Schweinelachs-schnitzel _{C,1} mit Mischgemüse _{C,1} und Kartoffeln mit Bratensoße	Graupeneintopf _{C,1} mit Kasslerfleisch, Schokoladenpudding _B mit Vanillesoße _{1, B}	Bauernfrühstück (Bratkartoffeln mit Ei und Jagdwurst _{2, 3, 8, J, N}), Salatbeilage
	KW 32	Gemüseintopf mit Schweinefleisch, Pflaumenkompott	Bunte Reis-Hackfleischpfanne mit Schmand-Dip _B	Hefeklöße _{A, B, C,1} mit Kirschen	Makkaroni _{A, C,1} mit Jagdwurstwürfeln _{2, 3, 8, N, J} und Tomatensoße	Bunter Salatmix mit Kochschinken _{2, 3, 4, 8, C,1} und Ei, dazu Baguettebrot _{C,1, C,2}	Hähnchenkeule mit Rotkraut und Kartoffeln	Backkartoffel mit Quarkdip, Salatbeilage	Hackfleischbällchen _{A, C,1} in Tomaten-Basilikumsoße mit Gemüsereis	Gabelspaghetti _{C,1} mit Tomatenbolognese, Apfelmus ₃
KW 33		Eierflockensuppe, Kartoffelpuffer _{3, 7} mit Apfelmus ₃	Kinder - Chili con Carne (mit Mais und Erbsen) mit Reis, Fruchtcocktail	Käsespätzle mit Gemüsestreifen _{A, C,1} und Schmandsoße _B	Gedünstetes Fischfilet in Gemüse-Béchamelsoße mit Kartoffelbrei _B	Möhreneintopf mit Schweinefleisch, Götterspeise ₁ mit Vanillesoße _{1, B}	Rührei mit Sahne-Gurkensalat und Kartoffeln	Blumenkohl-Käsestern mit Kräutersoße und Kartoffeln, Obst	Hähnchengeschnetzeltes in Tomatenrahmsoße _B mit Reis, Rohkostbeilage	Couscous-Salat mit gebackenem Camembert _B
	KW 34	Milchreis mit Zucker und Zimt, Apfelmus ₃	Nudelsalat _{A, C,1, J, 3} mit Bratwurst _{4, J} , Rote-Bete-Salat ₉	Buntes Eierragout mit Kartoffeln	Schweinegulasch mit Rotkraut und Klößen _{A, F, 1, 3}	Nudeleintopf _{A, C,1} mit Geflügelfleisch, Pfirsichkompott	Schweine-geschnetzeltes mit Tomatenreis und Erbsen _{C,1}	Penne-Brokkolipfanne _{A, C,1} mit Kochschinkenwürfeln _{2, 3}	Jägerschnitzel _{A, C,1, 2, 3, 8, N, J} mit Möhrengemüse _{C,1} und Kartoffeln mit Bratensoße	Bunte Spirelli _{A, C,1} mit Tomatenbolognese, dazu Reibekäse
KW 35		Reiseintopf mit Geflügelfleisch, Fruchtjoghurt	Rührei mit Remouladensoße _{3, J} und Bratkartoffeln, Weißkohlsalat	Schnittlauchrührei mit Béchamelsoße und Kartoffelbrei, Möhren-Weißkohlsalat	Geflügelfrikassee _{C,1} mit Gemüsereis	Gefüllte Kartoffel-Frischkäsetaschen _B mit Quarkdip, Salatbeilage	Schweinebraten mit Bayrischkraut und Knödeln _{A, B, C,1}	Hackfleisch-Käsesuppe, dazu Baguettebrot _{C,1, C,2}	Hähnchenschnitzel _{C,1} mit Erbsen _{C,1} und Kartoffeln mit Bratensoße	Kaisergemüse in Rahmsoße mit Kartoffeln, Obst

Inhaltsstoffe
und
Allergene:

1= Farbstoff
2= Konservierungsstoff
3= Antioxidationsmittel
4= Geschmacksverstärker

5= geschwefelt
6= geschwärtzt
7= gewachst
8= Phosphat

9= Süßungsmittel
10= Phenylalaninquelle

A= Eier
B= Milch/Milcherzeugnisse
C= glutenhaltige Getreide
D= Erbsen

E= Nüsse
F= Schwefeldioxid /Sulfit
G= Lupinen
H= Sesam

I= Soja
J= Senf
K= Fische, Fischerzeugnisse
L= Krebstiere

M= Weichtiere
N= Sellerie
C,1= Weizen
C,2= Roggen

C,3= Gerste
C,4= Hafer
C,5= Dinkel

Änderungen, Irrtümer und Druckfehler sind ausdrücklich vorbehalten.