

# Speiseplan Schüler

## vom 29.01.2018 bis 02.03.2018

Mittagessen A= 2,65 € / Mittagessen B= 2,90 €

Erzeugergemeinschaft Agrarprodukte e.G. Wildenhain  
Leitpflock 1, 04862 Wildenhain

E-Mail: eg.wildenhain-essenbestellung@gmx.de

Telefon Abbestellungen: 034244/50249 Fax: 034244/50240

Telefon Küche: 034244/50439

www.essenbestellung-eg.wildenhain.de



	29.01.2018		30.01.2018		31.01.2018		01.02.2018		02.02.2018	
	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
<b>KW 5</b>	Reiseintopf mit Geflügelfleisch, Pfirsichkompott	Geflügel-frikadelle <sub>A, C,1</sub> mit Bandnudeln <sub>A, C,1</sub> und Champignonrahmsoße <sub>B, C,1</sub>	panierter Blumenkohl <sub>A, C,1</sub> mit Petersiliensoße und Kartoffeln	Kinder-Chili con Carne (mit Mais und Erbsen) mit Risotto, Fruchtcocktail	Hackfleisch-Käse-Suppe <sub>B, C,1</sub> dazu Baguettebrot <sub>C,1</sub>	Fischburger <sub>B, C,1, a, h, j, n</sub> mit Kräutersoße und Kartoffelbrei <sub>B</sub> , Möhren-Weißkrautsalat	Tomaten-Gurkensalat mit Putenbruststreifen, dazu Kräuter-dressing <sub>B</sub> und Baguettebrot <sub>C,1</sub>	Schweinelachs-schnitzel <sub>C,1</sub> mit Kartoffelsalat <sub>A, C,1, J</sub> , Birnenkompott	Kaisergemüse in Rahmsoße <sub>B, C,1</sub> mit Kartoffeln	Bratwurst <sub>4, J</sub> mit Sauerkraut <sub>3</sub> und Kartoffeln
	05.02.2018		06.02.2018		07.02.2018		08.02.2018		09.02.2018	
	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
<b>KW 6</b>	Gemüseintopf mit Schweinefleisch, Apfelkompott	Tomaten-Hähnchenschnitzel mit Curryreis	Blumenkohl-Käse-Medaillon <sub>A, B, C,1, N</sub> mit Kräutersoße <sub>B, C,1</sub> und Kartoffelbrei <sub>B</sub> , Obst	Hähnchenkeule mit Rotkraut und Kartoffeln	Kartoffelpuffer <sub>A</sub> mit Apfelmus <sub>3</sub>	Spinat <sub>C,1</sub> mit Rührei und Kartoffeln	Vollkornnudeln <sub>C,1</sub> mit Blattspinat <sub>B</sub> , dazu Reibekäse	Bratklops <sub>A, C,1</sub> mit Kohlrabigemüse <sub>C,1</sub> und Kartoffeln	Linseneintopf mit Kasslerfleisch <sub>8</sub> , Götterspeise mit Vanillesoße <sub>B</sub>	Grillwürstchen <sub>2, 3, J</sub> mit Kartoffeln und Bratensoße, Rohkostsalat
	12.02.2018 (Ferien)		13.02.2018 (Ferien)		14.02.2018 (Ferien)		15.02.2018 (Ferien)		16.02.2018 (Ferien)	
	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
<b>KW 7</b>	Nudeleintopf <sub>A, C,1</sub> mit Geflügelfleisch, Fruchtjoghurt	Gulasch mit Krautnudeln <sub>A, C,1</sub>	Soljanka <sub>2, 3, 4, J</sub> dazu Weißbrot <sub>C,1</sub>	Hackbraten <sub>A, C,1</sub> mit Mischgemüse <sub>C,1</sub> und Kartoffeln	Hefeklöße <sub>A, B, C,1</sub> mit Kirschen	Kartoffelsuppe mit Wiener Wurst <sub>2, 3, 4, J</sub> , Grießpudding <sub>C,1</sub>	Makkaroni <sub>A, C,1</sub> mit Tomatenbolognese	Sahnebraten <sub>2, 3, B</sub> mit Sauerkraut <sub>3</sub> und Klöße <sub>A, F, 3, 1</sub>	grüner Erbseneintopf mit Schweinefleisch, Schokopudding <sub>B</sub> mit Vanillesoße <sub>B</sub>	gebr. Geflügel-dinos <sub>C,1</sub> mit Erbsengemüse <sub>C,1</sub> und Kartoffeln mit Bratensoße
	19.02.2018 (Ferien)		20.02.2018 (Ferien)		21.02.2018 (Ferien)		22.02.2018 (Ferien)		23.02.2018 (Ferien)	
	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
<b>KW 8</b>	grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch, Pudding-Quark-Creme <sub>B</sub>	Kesselgulasch, dazu Brot <sub>C,1</sub>	Gurken-Kräuterquark mit Kartoffeln, Obst	Jägerschnitzel <sub>2, 3, 4, J, A, C,1</sub> mit Makkaroni <sub>A, C,1</sub> und Tomatensoße	Milchreis mit Zucker und Zimt, Apfelmus <sub>3</sub>	gedünstetes Fischfilet mit Kräutersoße und Risotto, Möhren-Weißkraut-Salat	Ratatouille-Gemüse mit Reis	Rinderbraten mit Rotkraut und Klöße <sub>A, F, 1, 3</sub>	Reis-Gemüse-Pfanne mit Tomatenrahmsoße <sub>B</sub>	Currywurst <sub>4, J</sub> mit Kartoffelbrei <sub>B</sub> , Rohkostsalat
	26.02.2018		27.02.2018		28.02.2018		01.03.2018		02.03.2018	
	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
<b>KW 9</b>	Möhreneintopf mit Schweinefleisch, Vanillepudding <sub>1</sub> mit Schokosoße	Hackfleischbällchen <sub>A, C,1</sub> in Tomaten-Basilikum-Soße mit Gemüsereis	Broccoli-Nuss-Ecke <sub>B, C,1, N</sub> mit Kräutersoße und Risotto, Blattsalat	Kasslerbraten <sub>8</sub> mit Rosenkohl <sub>B</sub> und Kartoffeln	Nudelschleifen <sub>A, C,1</sub> mit Kräuter-Champignonsoße <sub>C,1</sub>	Tomatensuppe und Quark-keulchen <sub>A, C,1</sub> mit Apfelmus <sub>3</sub>	Hackfleisch-Lauch-Suppe <sub>B, C,1</sub> dazu Baguettebrot <sub>C,1</sub>	Geflügel-schnitzel <sub>C,1</sub> mit Erbsengemüse <sub>B, C,1</sub> und Kartoffeln mit Bratensoße	weißer Bohneneintopf mit Schweinefleisch, Rote Grütze <sub>1</sub> mit Vanillesoße <sub>B</sub>	Makkaroni <sub>A, C,1</sub> mit Hackfleischbolognese

Inhaltsstoffe  
und

Allergene:

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

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

9= Süßungsmittel  
10= Phenylalaninquelle

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

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

Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. - Änderungen, Irrtümer und Druckfehler sind ausdrücklich vorbehalten.