

# Speiseplan

## Schüler

vom 03.01.2022 bis 28.01.2022

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



	03.01.2022		04.01.2022		05.01.2022		06.01.2022		07.01.2022	
	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
KW 1	Möhreneintopf mit Schweinefleisch, Fruchtcocktail	Schweinegulasch mit Krautnudeln A, C,1	Penne-Nudeln A, C,1 mit Tomatenbolognese, dazu Reibekäse	Jägerschnitzel 2, 3, 8, J, N, A, C,1 mit Kartoffelsalat 3, A, J, Bohnen-Sahnesalat	Eierflockensuppe, Kartoffelpuffer 3, 7 mit Zucker und Apfelmus 3	2 Eier in süß-saurer Soße C,1 mit Kartoffeln, Möhrenrohkost	Semmelknödel A, B, C,1 mit Gemüserahm B, C,1	Hähnchenschnitzel C,1 mit Blumenkohl in Semmelbutter und Kartoffeln mit Bratensoße	Erbseintopf mit Schweinefleisch, Götterspeise 1 mit Vanillesoße B	Bratklops A, C,1 mit Kohlrabigemüse C,1 und Kartoffeln mit Bratensoße
	KW 2	Gabelspaghetti C,1 mit Brokkoli-Schinkensoße 2, 3, 4, C,1	Kinder - Chili con Carne (mit Mais und Erbsen) mit Reis, Pfirsichkompott	Gyrossuppe B, dazu Baguettebrot C,1, C,2	Hähnchenkeule mit Rotkraut und Kartoffeln	Schnittlauchrührei mit Kartoffelbrei B und Bechamelsoße, Rotkrautsalat	Makkaroni A, C,1 mit Hackfleisch-bolognese	Rosmarinkartoffeln mit Quarkdip, Salatbeilage	Gebratenes Fischfilet C,1 mit Senfsoße C,1 und Kartoffeln, Möhren-Weißkohlsalat	Reiseintopf mit Geflügelfleisch, Vanillepudding 1, B mit Fruchtsoße
KW 3		Gemüseintopf mit Schweinefleisch, Fruchtjoghurt	Fruchtiges Geflügelcurry mit Reis, Chinakohlsalat	Vollkornnudeln A, C,1 mit Blattspinat B, dazu Reibekäse	Gebratene Jagdwurstscheibe 2, 3, 8, J, N mit Kartoffelbrei B und Bratensoße, Rote-Bete-Salat	Kartoffelsuppe N mit Würstchenwürfeln 2, 3, 8, J, N, Götterspeise 1 mit Vanillesoße 1, B	Rührei und Bratkartoffeln mit Remouladensoße B, J, 3, 9, Weißkohlsalat	Gemüse-Gouda-Knusperstäbchen A, B, C,1 mit Reis und Tomatensoße, Birnenkompott	Schweinebraten mit Bayrischkraut und Knödeln A, B, C,1	Weißer Bohneneintopf mit Schweinefleisch, Schokoladenpudding B mit Vanillesoße 1, B
	KW 4	Nudel-Reispfanne C,1 mit Tomaten-Basilikumsoße, Apfel	Hähnchen-Sahne-geschnetztes mit Risi-Pisi	Buntes Eierragout C,1 mit Kartoffeln	Gulasch vom Rind und Schwein mit Rotkraut und Klößen A, F	Graupeneintopf C,1 mit Kasslerfleisch, Pfirsichkompott	Fischburger C,1 mit Dillsoße und Kartoffeln, Rettichsalat	Käsespätzle A, C,1 mit Gemüstreifen und Sahne-Schmandsoße B	Hackfleischbällchen A, C,1 in Tomaten-Basilikumsoße mit Gemüsereis	Blumenkohl in Petersiliensoße mit Kartoffeln, Rote Grütze 1 mit Vanillesoße 1, B

Inhaltsstoffe und Allergene:

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

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

9= Sulfungsmittel  
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.