

# Speiseplan

## Schüler

vom 03.05.2021 bis 28.05.2021

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



	03.05.2021		04.05.2021		05.05.2021		06.05.2021		07.05.2021	
	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
KW 18	Gemüseintopf mit Schweinefleisch, Fruchtcocktail	Rotes <b>Sahne-</b> Hähnchen mit Reis, Bohnensalat	Gefüllte Germknödel <sub>2, C,1</sub> mit warmer Vanillesoße <sub>1, B</sub>	Kasslerbraten mit <b>Butter</b> bohnen und Kartoffeln	Bunte Spirelli <sub>A, C,1</sub> mit Tomatenbolognese, dazu Reibekäse	Tomatensuppe, <b>Quark</b> keulchen <sub>A, C,1</sub> mit Apfelmus <sub>3</sub>	Couscous-Pfanne mit gebackenem Camembert <sub>B, C,1</sub> , Rote-Bete-Salat <sub>9</sub>	Schweinelachs-schnitzel <sub>C,1</sub> mit Erbsen und Kartoffeln mit Bratensoße	Buntes <b>Eierragout</b> <sub>C,1</sub> mit Kartoffeln, Kaltschale	Jägerschnitzel <sub>A, C,1, 2, 3, 8, N, J</sub> mit Kartoffelsalat <sub>A, J, 3</sub> , Selleriesalat <sub>3</sub>
	KW 19	Reiseintopf mit Geflügelfleisch, Pfirsichkompott	Gedünstetes <b>Fisch</b> filet mit Kräutersoße und Kartoffeln, Rotkrautsalat	Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit Quarkdip, Salatbeilage	Hackfleischpastete <sub>A, C,1</sub> in Gemüserahm mit Kartoffeln	Grießbrei <sub>B, C,1</sub> mit Kirschen	Bratwurst <sub>4, J</sub> mit Sauerkraut und Kartoffeln	<b>Christi Himmelfahrt</b>	<b>Christi Himmelfahrt</b>	Wir haben geschlossen.
KW 20		Grüner Bohneneintopf mit Schweinefleisch, Apfelmus <sub>3</sub>	Makkaroni <sub>A, C,1</sub> mit Hackfleisch-bolognese	Pesto-Spaghetti <sub>A, B, C,1, E</sub> mit grünem Gemüse und Reibekäse	Schweinegulasch mit Rotkraut und Klößen <sub>A, F, 1, 3</sub> oder Kartoffeln	Bunte Salatschale mit Kochschinken <sub>2, 3</sub> und Ei, Baguettebrot	Spinat <sub>C,1</sub> mit Rührei und Kartoffeln	Nudeleintopf <sub>A, C,1</sub> mit Geflügelfleisch, Vanillepudding <sub>1, B</sub> mit Schokoladensoße <sub>B</sub>	Schweinebraten mit Rosenkohl <sub>B</sub> und Kartoffeln	Hefeklöße <sub>A, B, C,1</sub> mit Kirschen
	KW 21	<b>Pfingstmontag</b>	<b>Pfingstmontag</b>	Graupeneintopf mit Kasslerfleisch, Pudding- <b>Quark</b> -Creme <sub>B, 1</sub>	Hackfleisch-Lauch-Pfanne <sub>B</sub> mit Reis	Semmelknödel <sub>A, B, C,1, C,2</sub> mit Gemüsegulasch	Hähnchenkeule mit Rotkraut und Kartoffeln	Spätzle-Pfanne <sub>A, C,1</sub> mit buntem Gemüse und Tomatensoße, Rote Grütze <sub>1</sub> mit Vanillesoße <sub>1, B</sub>	Gebratene Jagdwurstscheibe <sub>2, 3, 8, N, J</sub> mit Kartoffelbrei <sub>B</sub> , Bratensoße, Gurkensalat	Weißer Bohneneintopf mit Schweinefleisch, Schokopudding <sub>B</sub> mit Vanillesoße <sub>1, B</sub>

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  
U= 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