

800501 Schule Reutlingen Monat September 2019



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
02.09.-06.09.2019 KW 36	Menü 1 PS	Sommerferien	Sommerferien	Sommerferien	
09.09.-13.09.2019 KW 37	Menü 1 PS	Sommerferien	Cevapcici vom Rind mit Djuvec-Reis und Tzatziki, dazu Salatbeilage	Vegetarische Linsensuppe <V> mit Spätzle und Geflügelwienner <G>	
	Vegetarisch PS		Eieromelette "Natur" <V> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Milde Käsespätzle <V>, dazu Salatbeilage	
	Menü 3 PS		Spaghetti aus Hartweizengrieß mit Käsesoße Carbonara Art mit Putenformschinken <G> oder Tomatensoße "Italia" <V>	Chefsalat mit Schinken und Käse <S>	
	Dessert		Frisches Obst	Joghurt Pfirsich-Maracuja	
16.09.-20.09.2019 KW 38	Menü 1 PS	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße <G> mit Rösti-Sticks und Kaisergemüse "naturell"	Kabeljau in Dillcremesoße <F> mit Langkornreis, dazu Salatbeilage	Geflügelbratwurst <G> mit Kartoffelpüree, Bratensoße <R> und Erbsen und Möhren "naturell"	Herzhaftes Rindergulasch <R> mit Spätzle und Fingermöhren "naturell"
	Vegetarisch PS	Vegetarischer Makkaroniauflauf <V>, dazu Salatbeilage	Tomatencremesuppe danach Milchreis <V> mit roter Fruchtgrütze	Schupfnudeln mit Pesto Genovese und gegrilltes Gemüse "Mediterran", dazu Salatbeilage	Pfannkuchen mit vegetarischer Bolognese gefüllt <V>, dazu Salatbeilage
	Menü 3 PS	Salat mit gebackenem Camembert <V>	Gnocchi <V> mit heller Cremesoße oder Rahmspinatsoße	Salatteller mit Frühlingsrolle <V>	Fusilli-Nudeln mit Käsesoße oder Tomatensoße "Italia" <V>
	Dessert	Fruchtjoghurt Kirsch	Frisches Obst	Grießpudding	Frisches Obst
23.09.-27.09.2019 KW 39	Menü 1 PS	Lasagne Bolognese vom Rind, dazu Salatbeilage	Zwiebel-Sahne-Hähnchen überbacken mit Emmentaler-Käse <G>, dazu Langkornreis und Salatbeilage	Fit Pizza Margherita Speziale mit Putensalami., dazu Salatbeilage	Alaska-Seelachs mit Kartoffel-Knusperpanade <F>, dazu Kartoffelsalat mit Essig und Öl und Remoulade, dazu Salatbeilage
	Vegetarisch PS	Mini Gemüseravioli in Tomatensoße <V>, dazu Salatbeilage	Semmelknödel mit brauner Rahmsoße, dazu Salatbeilage	Vegetarische Frühlingsrolle <V> mit Langkornreis und asiatischer Gemüsesoße süß-sauer, dazu Salatbeilage	Vegetarische Kartoffelsuppe <V> danach Pfannkuchen "Natur" <V> mit Nusspli Nuss-Nougat-Creme
	Menü 3 PS	Sportlersalat mit Hähnchenbrustfilet <G>	Penne-Nudeln <V> mit Käsesoße oder Paprikarahmsoße	Griechischer Salat mit Fetakäse und schwarzen Oliven <V>	Spaghetti aus Hartweizengrieß mit Rinderbolognese <R> oder Tomatensoße "Italia" <V>
	Dessert	Schokopudding	Frisches Obst	Erdbeerjoghurt	Frisches Obst

30.09.-04.10.2019 KW 40	Menü 1 PS	Hähnchenfilets in einer Tomaten-Balsamico-Soße <G> mit Hörnchen-Nudeln, dazu Salatbeilage vom Buffet	Hackbraten vom Rind und Schwein in einer herzhaften Bratensoße < R,S > mit Bandnudeln und Brokkoli "naturell"	Hähnchen-Krusty paniertes Hähnchenbrustfleisch <G> mit Spätzle und brauner Rahmsoße, dazu Salatbeilage	Tag der Deutschen Einheit	
	Vegetarisch PS	Eieromelette "Natur" <V> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Karottencremesuppe danach Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V> mit Apfelmark	Milde Käsespätzle <V>, dazu Salatbeilage		
	Menü 3 PS	Tortelloni mit Käsefüllung <V> mit Soße "Gärtnerin Art" oder Tomaten-Mozzarella-Soße <V>	Chefsalat mit Schinken und Käse <S>	Spaghetti aus Hartweizengrieß mit Käsesoße Carbonara Art mit Putenformschinken <G> oder Tomatensoße "Italia" <V>		
	Dessert	Frisches Obst	Joghurt Pfirsich-Maracuja	Frisches Obst		



Speiseplan ohne Gewähr. Wir weisen daraufhin, dass die Inhaltsstoffe (Allergene und Zusatzstoffe) der Speisen endgültig am Ort der Speisenausgabe gekennzeichnet sind.

apetito
catering