800501 Schule Reutlingen Monat Februar 2020

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
03.02.-07.02.2020 KW 6	**Menü 1 PS**	Rindfleischklößchen "Köttbullar" in Sahnesoße mit Preiselbeeren <R> mit Kartoffelpüree und Kaisergemüse "naturell"	Cevapcici vom Rind mit Djuvec-Reis und Tzatziki, dazu Salatbeilage von der Salatbar	Schweineschnitzel gebacken mit Röstkartoffeln und Bratensoße < R>, dazu Salatbeilage von der Salatbar	Vegetarische Linsensuppe <V> mit Spätzle und Geflügelwiener	
	Vegetarisch PS	Eieromelette mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Käsespätzle mit milder Zwiebel-Sahnesoße überbacken <V>, dazu Salatbeilage von der Salatbar	Gemüse-Frikadelle "Hausfrauen Art" <V> mit Langkornreis und heller Cremesoße, dazu Salatbeilage von der Salatbar	Gebackene Linsenbällchen, dazu lockerer Couscous mit buntem Gemüse, Tomatensoße "Italia" <V> und Salatbeilage von der Salatbar	
	Menü 3 PS	Spaghetti, dazu Käsesoße Carbonara Art mit Putenformschinken <G>	Fitnesssalat mit Tomaten, Gurken und Backfisch <F>	Tortellini mit Käsefüllung und Tomaten-Mozzarella-Soße <V>	Chefsalat mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Schinken, Käse und Brötchen<S>	
	Dessert	Obst	Butterkeks-Milchpudding	Obst	Joghurt Pfirsich-Maracuja	
10.02.-14.02.2020 KW 7	**Menü 1 PS**	Herzhaftes Rindergulasch <R> mit Eierspätzle und Möhrengemüse	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße <G> mit Kartoffelrösti und buntem Gartengemüse "naturell"	Kabeljau in Dillcremesoße <F> mit Langkornreis, dazu Salatbeilage von der Salatbar	Geflügelbratwurst <G> mit Kartoffelpüree und Bratensoße < R>, dazu Erbsen und Möhren "naturell"	
	Vegetarisch PS	Pfannkuchen mit vegetarischer Bolognese gefüllt <V>, dazu Salatbeilage von der Salatbar	Vegetarischer Makkaroniauflauf <V>, dazu Salatbeilage von der Salatbar	Tomatencremesuppe, danach Milchreis <V> mit roter Fruchtgrütze	Schupfnudeln mit Pesto Genovese und gegrilltem Gemüse "Mediterran"	
	Menü 3 PS	Fusilli-Nudeln mit Tomatensoße "Italia" <V> und geriebenem Käse	Frühlingssalat mit Eisberg, Mais und Karottenstifte, dazu Gemüsenuggets <V>	Gnocchi <V> mit Spinat-Sahne-Soße	Salat mit gebackenem Camembert und Wildpreiselbeeren <V>	
	Dessert	Obst	Fruchtjoghurt Kirsch	Obst	Grießpudding	
17.02.-21.02.2020 KW 8	**Menü 1 PS**	Alaska-Seelachsfilet in Kartoffelpanade mit Kartoffelsalat und Remoulade	Lasagne Bolognese <R>, dazu Salatbeilage von der Salatbar	Zwiebel-Sahne-Hähnchen überbacken mit Emmentaler-Käse <G>, dazu Langkornreis und Salatbeilage von der Salatbar	Schweinegeschnetzeltes "Gyros Art" <S> mit Wellenschnittpommes und Tzatziki, dazu Salatbeilage von der Salatbar	
	Vegetarisch PS	Vegetarische Kartoffelsuppe <V>, danach Pfannkuchen "Natur" <V> mit Nusspli Nuss-Nougat-Creme	Raviolini Verdura mit Gemüsefüllung und Tomatensoße "Italia" <V>, dazu Salatbeilage von der Salatbar	Semmelknödel mit brauner Rahmsoße, dazu Salatbeilage von der Salatbar	Vegetarische Frühlingsrolle <V> mit Langkornreis und asiatischer Gemüsesoße süß-sauer	
	Menü 3 PS	Spaghetti mit Rinderbolognese <R> und Hartkäse gerieben	Sportlersalat mit grünen Blattsalaten, Hähnchenbrustfilet, Joghurtdressing und Mehrkornbrötchen <G>	Penne-Nudeln mit Paprikarahmsoße und Emmentaler gerieben	Griechischer Salat mit Fetakäse, schwarzen Oliven und Fladenbrot <V>	
	Dessert	Obst	Schokopudding	Obst	Erdbeerjoghurt	
24.02.-28.02.2020 KW 9	**Menü 1 PS**	Ferien				

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