








Menüplan Schulen

	Mo 26.02.2024	Di 27.02.2024	Mi 28.02.2024	Do 29.02.2024	Fr 01.03.2024
Menü 1	Gaisburger Marsch (R) Spätzle 	Seelachs Müllerin (F) Karotten-Erbsengemüse Salzkartoffeln 	Hähnchen Cordon bleu (Putenschinken) (1,G) Schwäbischer Kartoffelsalat (2,5) Gurkensalat (2,5)	Fleischbällchen in Tomatensauce (1,2,R,S) Naturreis Rote-Bete-Salat (6)	Lasagne bolognese (R) Bunter Salat (2,5)
Menü 2	Pfannkuchen Apfelmark (2)	Gnocchi Basilikumsauce Feinschmeckersalat (2,5)	Paprika mit Gemüsefüllung in Tomatensoße Couscous Gurkensalat (2,5) 	Pizzaschnitte Margherita Rote-Bete-Salat (6) 	Gemüsebolognese frische Bio-Spaghetti (Hauptgericht) Hartkäse, gerieben (1) Bunter Salat (2,5) 
Dessert	Apfelmark (2)	Panna-Cotta-Pudding (B)	Heidelbeerquarkspeise 	Zitronenquarkspeise 	Vanilla-Sahnepudding (B)
Obst	Mandarine (13)	Bio-Banane DE-ÖKO-006	Orange (13)	Birne	Apfel 
Suppe	Sahnesüppchen mit Gemüestreifen				




Änderungen vorbehalten!

Küche am Schloss
Schlossberg 2, 71394 Kernen
07151/940-2330

Rückfragen: 07151 940-2223/-2330
Regenerierzeit: Standard 45-55 Min bei
130° C zugedeckt

Menü 2 ist immer vegetarisch.

Zusatzstoffe 1) Konservierungsstoffe, 2) Antioxidationsmittel, 3) Geschmacksverstärker, 4) geschwärzt, 5) Farbstoff, 6) Süßungsmittel, 7) chininhaltig, 8) enthält Phenylalaninquelle, 9) unter Schutz-atmosphäre verpackt, 10) Phosphat, 11) geschwefelt, 12) Koffein, 13) gewachst / (R) mit Rindfleisch, (S) mit Schweinefleisch, (G) mit Geflügel, (F) mit Fisch, (B) Becher; wir verwenden jodiertes Speisesalz

Die Menüs mit dem -Logo entsprechen einer gesunden und ausgewogenen Ernährung nach der Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE).

Menüplan Schulen

	Mo 26.02.2024	Di 27.02.2024	Mi 28.02.2024	Do 29.02.2024	Fr 01.03.2024
Menü 1	<p>Gaisburger Marsch (Eier, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen) Spätzle (Eier, Weizen)</p>	<p>Seelachs Müllerin (Fisch, Milch und Milchprodukte, Weizen) Karotten-Erbsengemüse (Milch und Milchprodukte, Weizen) Salzkartoffeln</p>	<p>Hähnchen Cordon bleu (Putenschinken) (Milch und Milchprodukte, Weizen) Schwäbischer Kartoffelsalat (Senf) Gurkensalat (Milch und Milchprodukte)</p>	<p>Fleischbällchen in Tomatensauce (Eier, Milch und Milchprodukte, Weizen) Naturreis Rote-Bete-Salat</p>	<p>Lasagne bolognese (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Soja, Weizen) Bunter Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>
Menü 2	<p>Pfannkuchen (Eier, Milch und Milchprodukte, Weizen) Apfelmark</p>	<p>Gnocchi (Eier, Weizen) Basilikumsauce (Milch und Milchprodukte, Weizen) Feinschmeckersalat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>	<p>Paprika mit Gemüsefüllung in Tomatensoße (Eier, Milch und Milchprodukte, Weizen) Couscous (Milch und Milchprodukte, Weizen) Gurkensalat (Milch und Milchprodukte)</p>	<p>Pizzaschnitte Margherita (Milch und Milchprodukte, Weizen) Rote-Bete-Salat</p>	<p>Gemüsebolognese (Sellerie) frische Bio-Spaghetti (Hauptgericht) (Weizen) Hartkäse, gerieben (Milch und Milchprodukte) Bunter Salat (Eier, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja)</p>
Dessert	Apfelmark	Panna-Cotta-Pudding (Milch und Milchprodukte, Weizen)	Heidelbeerquarkspeise (Milch und Milchprodukte)	Zitronenquarkspeise (Milch und Milchprodukte)	Vanilla-Sahnepudding (Milch und Milchprodukte)
Obst	Mandarine	Bio-Banane DE-ÖKO-006	Orange	Birne	Apfel
Suppe	Sahnesüppchen mit Gemüsestreifen (Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen)				

Bitte beachten Sie, dass es produktionsbedingt zu Kreuzkontaminationen mit nicht aufgeführten Allergenen kommen kann.