

Schillerschule Ingersheim Monat Februar 2020



		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
03.02.-07.02.2020 KW 6	Menü 1	Gemüsesuppe mit Muschelnudeln <V>, danach kleine Germknödel "Natur" <V> mit roter Fruchtgrüte oder Vanillesoße	Makkaroni-Gratin mit Putenformschinken <G>, dazu Salatbeilage	Schweineschnitzel gebacken mit Wellenschnittpommes und Tomatenketchup	Vegetarische Linsensuppe <V> mit Eierspätzle und Geflügel-Cocktailwürstchen <G>, dazu Rohkost	Rinderfrikadelle <R> mit Langkornreis und braune Rahmsoße
	Vegetarisches Menü	Gemüsesuppe mit Muschelnudeln <V>, danach kleine Germknödel "Natur" <V> mit roter Fruchtgrüte oder Vanillesoße	Reis-Gemüse-Pfanne <V>, dazu Salatbeilage	Gemüsenuggets <V> mit Wellenschnittpommes und Tomatenketchup	Vegetarische Linsensuppe <V> mit Eierspätzle, dazu Rohkost	Gemüse-Frikadelle "Hausfrauen Art" <V> mit Langkornreis und brauner Rahmsoße
	Dessert			Frisches Obst		Schokopudding
10.02.-14.02.2020 KW 7	Menü 1	Fischhappen im Backteig <F> mit Stampfkartoffeln, Blumenkohl "naturell", Brokkoli "naturell" und Remoulade	Rindfleischbällchen in Tomatensoße <R> mit Langkornreis	Tomatencremesuppe, danach Kaiserschmarrn ohne Rosinen <V> mit Apfelmarm	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße <G> mit Eierspätzle, dazu Rohkost	Spaghetti mit vegetarischer Bolognese <V> und Gouda, geraspelt
	Vegetarisches Menü	Gemüsenuggets <V> mit Stampfkartoffeln, Blumenkohl "naturell", Brokkoli "naturell" und Remoulade	Langkornreis mit Tomatensoße "Italia" <V>	Tomatencremesuppe, danach Kaiserschmarrn ohne Rosinen <V> und Apfelmarm	Eierspätzle mit Pilzragout nach "Jäger Art" <V>, dazu Rohkost	Spaghetti mit vegetarischer Bolognese <V> und Gouda, geraspelt
	Dessert		Fruchtjoghurt Dessert			Frisches Obst
17.02.-21.02.2020 KW 8	Menü 1	Herhaftes Rindergulasch <R> mit Langkornreis	Salzkartoffeln mit Rührei <V> und Rahmspinat	Geflügel-Currywurst in milder Tomatensoße <G> mit Wellenschnittpommes	Pizza-Schnitte "Margherita" <V> mit Putensalami, dazu Beilagensalat	Hähnchenfilets in einer Tomaten-Balsamicoße <G> mit Schupfnudeln, dazu Rohkost
	Vegetarisches Menü	Schwäbische Käsespätzle <V>	Salzkartoffeln mit Rührei <V> und Rahmspinat	Tomatencremesuppe, danach Milchreis <V> mit Zimt & Zucker	Pizza-Schnitte "Margherita" <V>, dazu Beilagensalat	Schupfnudeln mit Soße "Gärtnerin Art", dazu Rohkost
	Dessert	Vanillepudding mit Sahne	Frisches Obst	Frisches Obst		
24.02.-28.02.2020 KW 9	Menü 1	Tomatencremesuppe, danach Pfannkuchen mit Nuss-Nougat-Creme <V> und Vanillesoße, dazu Rohkost	Hamburgerbrötchen mit Sesam mit Rinderhacksteak <R>, Wellenschnittpommes, Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Tomatenketchup und Mayonnaise	Spaghetti mit Bolognese aus Hähnchenfleisch <G> und Gouda, geraspelt	Panierte Fischstäbchen <F> mit Penne-Nudeln und Rahmspinat	Kleine Rostbratwürstchen <S> mit Kartoffelpalten mit Schale und brauner Rahmsoße
	Vegetarisches Menü	Tomatencremesuppe, danach Pfannkuchen mit Nuss-Nougat-Creme <V> mit Vanillesoße, dazu Rohkost	Hamburgerbrötchen mit Sesam mit Gemüsefrikadelle, Wellenschnittpommes, Tomatenketchup und Mayonnaise	Spaghetti mit vegetarischer Bolognese <V> und Gouda, geraspelt	Penne-Nudeln mit Tomatensoße "Italia" <V>	Gemüse-Frikadelle "Hausfrauen Art" <V>, dazu Kartoffelpalten mit Schale, braune Rahmsoße
	Dessert			Frisches Obst	Fruchtjoghurt Dessert	Frisches Obst



apetito
catering

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