

# Speiseplan der Albert Schweitzer Schule

22.04.-26.04.2023

Es kocht für Sie: Frau Jung

Guten Appetit !



KW 17/2024	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Salat/Getränke
Montag 22.04.	Cevapcici (Rind) mit Djuvec-Reis(2) und Ajvar(1,2,4), dazu Krautsalat	Semmelknödel(a) mit Pilzragout(g), Salat(g,j)	Gemischter Salatteller mit Putenschinken, dazu Brötchen(a,g)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Dienstag 23.04.	Spaghetti mit Rinderbolognese(a,2), dazu Salat(g,j)	Schupfnudeln(a) mit Sommergemüse	Gemischter Salatteller mit Mozzarella(g), dazu Brötchen(g,j)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Mittwoch 24.04.	Hähnchenfilet mit Süß-Saurer Sauce(1,2,4) und Reis, dazu Salat(g,j)	Gemüseschnitzel(a,c) mit Nudeln, dazu Soße(g) und Salat(g,j)	Gemischter Salatteller mit Hähnchenstreifen, dazu Brötchen(a,g)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Donnerstag 25.04.	Cordon Bleu(a) (Pute-oder Schwein) mit Nudeln(a), Gemüse und Soße(g)	Schwäbische Käsespätzle(a,2) mit Röstzwiebeln und Emmentaler, Salat(j,a)	Gemischter Salatteller mit Balkan Käse, dazu Brötchen(a)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Freitag 26.04.	Alaska Seelachsfilet(d) mit Wedges, Remoulade(g), Salat(g,j)	Rührei mit Spinat(g) und Püree, Salat(g,j)	Gemischter Salatteller mit Thunfisch(d), dazu Brötchen (a)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.

**Deklarationspflichtige Allergene:**

(a) Glutenhaltiges Getreide (b) Krebstiere (c) Eier (d) Fisch (e) Erdnüsse (f) Soja (g) Milch inkl. Laktose und Sahne

(h) Schalenfrüchte (i) Sellerie (j) Senf (k) Sesam (l) Schwefeldioxid und Sulphite (m) Lupinien (n) Weichtiere

**Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:**

(1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoff (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Geschmacksverstärker (5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) mit Phosphat (8) mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)

(9) mit Süßungsmittel

**Änderungen vorbehalten !**