



Speiseplan

vom 19.06. – 22.06.2023

KW 25

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Hauptgericht (1)	<p>Hackfleischküchle (Rind/Schwein) (Aa,B,G) mit Rahmsauce (5,C)</p> <p>dazu Salzkartoffeln und Kaisergemüse</p> 	<p>Putenrahm-Geschnetzeltes (5,C)</p> <p>dazu Kartoffelgratin (B,C) und Bohnen</p> 	<p>Cordon Bleu (Geflügel) (Aa,B,C,2,3,8) mit Bratensauce (5,G)</p> <p>dazu Knöpfle (Aa,B) und Bio-Erbesen-Möhrengemüse</p> 	<p>Vollkornpenne (Aa) mit Gemüse-Hackfleischsoße (Karotte, Lauch, Sellerie) (D) (Rind)</p> <p>dazu Blattsalat mit Joghurdressing (C,G)</p> 
Hauptgericht (2) Vegetarisch	<p>Gemüsebrühe mit Flädle (Aa,B,C)</p> <p>***</p> <p>Pfannkuchen (Aa,B,C) mit Apfelmus</p>	<p>Bio-Spaghetti (Aa) mit vegetarischer Bolognese (D,H) und Reibekäse (C)</p> <p>dazu Eisbergsalat mit Joghurdressing (5,C,G,P)</p>	<p>Vegetarisches Nasi Goreng (Gemüsereispfanne mit Ei) (B,H)</p> <p>dazu Blattsalat mit Essig-Öl- Dressing (G)</p>	<p>Vegetarische Ravioli (Tomate-Mozzarellafüllung) (Aa,B,C) an Basilikumsauce (C)</p> <p>dazu Blattsalat mit Joghurdressing (C,G)</p>

Zusatzstoff- und Allergenkezeichnung siehe Aushang Mensa und Homepage der Gutenberg-Schule

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit !

Änderungen vorbehalten.

Für Zutaten und Komponenten in Bio-Qualität gilt die DE-ÖKO-007

