

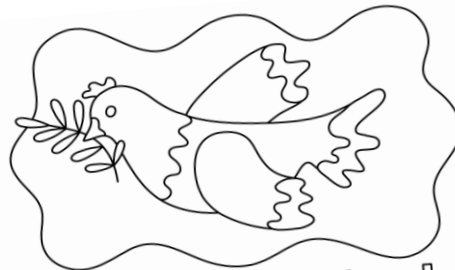


Speiseplan für Schulessen Juni 2019

Montag 03.06.	Schweinebraten mit Soße und Kaisergemüse, dazu Kartoffeln	G,SF	Montag 17.06.	Gabelspaghetti mit Bolongnese vom Rind und Dessert	G,R
Dienstag 04.06.	Spinat mit Rührei und Kartoffeln	Ei,G	Dienstag 18.06.	Hefeklöße mit heißen Kirschen und Vanillesoße	G,Me
Mittwoch 05.06.	Hähnchengeschnetzeltes mit Spätzle und Salat	G,H	Mittwoch 19.06.	Eier mit Senfsoße, Kartoffeln und Rote-Beete-Salat	Ei,G,Sn
Donnerstag 06.06.	Schweineschnitzel mit Soße, Erbsen und Kartoffeln	G,SF	Donnerstag 20.06.	Rinderbraten mit Soße, Rotkohl und Klöße	G,R
Freitag 07.06.	Gemüse Eintopf mit Eierstich, dazu ein Dessert	G,S,Sj,Ei	Freitag 21.06.	Linseneintopf mit Kaßlerfleisch und Dessert	G,M
Montag 10.06.	Pfingstmontag	Ei,G,SF	Montag 24.06.	Bratfleischsoße mit Spirelli und Rotkohlsalat	3,M,SF
Dienstag 11.06.	Schokopuddingsuppe mit Milchbrötchen, dazu eine Banane	G,M,Me	Dienstag 25.06.	Weißer-Bohnensuppe mit Dessert	G
Mittwoch 12.06.	Fischstäbchen mit Kräutersoße, Kartoffelbrei und Kompott	1,2,G,F,S	Mittwoch 26.06.	Hähnchenschnitzel mit Soße, Broccoli und Kartoffeln	4,Ei,G,H,S
Donnerstag 13.06.	Kartoffelpuffer mit Apfelmuß	3,Ei,G	Donnerstag 27.06.	Eierkuchen mit Apfelmuß	2,Ei,G
Freitag 14.06.	Chinapfanne mit Hähnchenfleisch und Quarkspeise	G,H,M	Freitag 28.06.	Schweinegulasch mit Kartoffeln, dazu Leipziger Allerlei	G,SF

50 Tage nach Ostern feiern Christen das Pfingstfest. Es ist das Fest des Heiligen Geistes.

Die weiße Taube ist ein Symbol für den heiligen Geist.



Frohe Pfingsten!

Das Team der Küche Gottert wünscht allen Kindern einen guten Appetit !

Zusatzstoffe: 1=Konservierungsstoffe, 2=Farbstoff, 3=Süßungsmittel, 4=Phosphat, 5=Nitritpökelsalz
Allergene: A=Alkohol, H=Hühnerfleisch, R=Rindfleisch, SF=Schweinefleisch, E=Erdnüsse, Ei=Eier, F=Fisch, G=Gluten, K=Krebstiere, Me=Milchweiß, M=Milch/Laktose, S=Sellerie, Se=Sesam, Sf=Schalenfrüchte, Sn=Senf, Sj=Soja, K=Kalb

