

# Speisenplan S E P T E M B E R 2020

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
31. Reis mit Tomatensoße (3) Köttbullar (1)	1. Omas Grießbrei (G) mit Himbeersoße	2. Weiße Bohneneintopf mit Kasselerwürfel (2)  Mischbrot	3. Kartoffeln Mischgemüse (Erbsen und Möhren) Geflügelklops (1)	4. Kartoffeln Rührei (G,C) Süßsaure Soße Obst nach Angebot
7. Nudeln Spinat - Sahne Soße (G)  Kakao	8. Kartoffeln gelbes Bohnengemüse Geflügelschnitzel (1)	9. Kartoffeln Pfannensoße Gemüseburger (1)	10. Kartoffeln Kasselerbraten (2) Soße Rotkohl (3)	11. Deftiger Erbseneintopf (I) mit Schweinefleisch Rote Grütze mit Van. Soße
14. Hörnchennudeln Basilikum Tomatensoße (1) Fischli (1)	15. Kartoffelsuppe mit Porree 1 Wiener	16. Kartoffeln Schmorkohl mit Hackfleisch	17. Kartoffeln Blumenkohl Bratwurst o. D.(2)	18. Reis Hühnerfrikassee hausgem. Quarkspeise (G)
21. Spirellienudeln Wurstgulasch (2,1)  Gewürzgurke (3)	22. Kartoffeln Senfsoße (J) Ei (C) Rote Beete (3)	23. Reis Hähnchenfleisch in Paprika - Sahne Soße	24. Kartoffeln Hackfleischklößchen in Möhrengemüse  Joghurt	25. Kartoffel - Sellerie Stampf (I, G) Petersiliensoße (G) Gockelchen (1)
28. Reis Hähnchencurry Banane	29. Deftige Brühnudeln mit Rindfleisch  Brötchen	30. Kartoffel - Schnibbelwiener Topf (2)  Obst nach Angebot		

Schulküche Tessin

**Kennzeichnungspflichtige  
Zusatzstoffe & Allergene gemäß EU-  
Lebensmittelinformationsverordnung  
Nr. 1169/2011  
SIEHE AUSHANG!**

**Kindergärten / Hort:**  
Getränke – Tee, Sorten im Wechsel  
Hagebutte  
Malve-Hibiskus  
Pfefferminze  
Kräutermischung  
Fruchtsäfte

Änderungen vorbehalten!