

Speisenplan A P R I L 2021

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
			1. FERIE Grießbrei (G) mit Fruchtsuppe	2. FEIERTAG
5.  OSTERMONTAG	6. FERIE Nudeln Köttbullar (1) Tomaten - Paprikasoße (3)	7. FERIE Kartoffeln Eierragout (C) mit Erbsen und Möhren Kakao (G)	8. Stampfkartoffeln (G) Geflügelklops (3) Bohnensalat	9. Hähnchengeschnetzeltes mit Reis Banane
12. Spiralnudeln Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel (1)	13. Kartoffeln Spinat mit Rührei (G) Himbeermilch (G)	14. Deftige Kartoffelsuppe mit 1 Wiener (2) Van.-Pudding (G) mit FruchtsöÙe	15. Kartoffeln SüÙsaure PfannensoÙe Backfisch Weißkraut - Mischsalat (Gurken, Möhren)	16. Chili Con Carne an Reis Joghurt (G)
19. Nudeln Wurstgulasch (2) Quarkspeise (G)	20. WeiÙe Bohneneintopf mit Kasselerwürfel (2) Schokopudding mit Van.-SoÙe	21. Kartoffeln Bratklops Kohlrabigemüse	22. Kartoffeln SenfsoÙe (J) Ei (C) Rote Beete (3)	23. Milchreis (G) mit Zimt und Zucker Apfelmus (3)
26. Brühnudeln mit Rindfleisch Brötchen	27. Kartoffeln Mischgemüse Schweineschnitzel (1)	28. Hausgemachter Bauertopf mit Hackfleisch, Kartoffeln, Paprika Obst nach Angebot	29. Kartoffeln PfannensoÙe Rührei (G,C) Gurkensalat	30. Reis Hühnercurry Rote Grütze mit Va.-SoÙe(G)
Schulküche Tessin	Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe & Allergene gemäß EU- Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011 SIEHE AUSHANG!	Frohe Ostern wünscht das Küchen team 	Kindergärten / Hort: Getränke - Tee, Sorten im Wechsel Hagebutte Malve-Hibiskus Pfefferminze Kräutermischung	Änderungen vorbehalten!