

# KW 39 Speisekarte

Einen Großteil der Rohstoffe, wie Kartoffeln, unser Rind- und Schweinefleisch sowie Brot- und Backwaren beziehen wir aus unseren biologisch arbeitenden Bereichen Landwirtschaft, Gärtnerei, Bäckerei und Metzgerei. Weitere Rohstoffe werden konventionell und auch regional zugekauft. Das Mittagessen wird täglich frisch in der antonius Küche zubereitet und direkt in die Schulmensen geliefert. Die antonius Küche ist auch bio zertifiziert.

## Menü 1 <sup>3,80 €</sup>

## Menü 2 <sup>3,80 €</sup>

## Menü 3 <sup>3,30 €</sup>

<b>Montag</b> 21.09.2020	Geschnetzeltes vom Schwein "Gyros Art" <sup>02, 04, A1, J</sup> mit Reis  Weisskrautsalat <sup>04, G, L</sup> Wackelpudding Waldmeister mit Vanillesoße <sup>01, G</sup>	Paprikaschote vegetarisch gefüllt <sup>C, I, J</sup> mit Tomatensoße <sup>04, A1</sup> Reis  Weisskrautsalat <sup>04, G, L</sup> Wackelpudding Waldmeister mit Vanillesoße <sup>01, G</sup>	Nudelgericht <sup>A1</sup> mit heller Champignonsoße <sup>04, 12, A1, G, L</sup>  Weisskrautsalat <sup>04, G, L</sup> Wackelpudding Waldmeister mit Vanillesoße <sup>01, G</sup>
<b>Dienstag</b> 22.09.2020	Gemüse-Tortellini Auflauf im Ofen mit Käse überbacken <sup>01, A1, C, G, I</sup> und Tomaten-Basilikumsoße <sup>04, A1, G</sup>  Gurkensalat <sup>04, G, L</sup> frisches Obst - Kiwi	Wie Menü 1	Nudelgericht <sup>A1</sup> mit Lauch Hackfleischsoße vom Rind <sup>01, A1, G</sup>  Gurkensalat <sup>04, G, L</sup> frisches Obst - Kiwi
<b>Mittwoch</b> 23.09.2020	Geflügelfrikadelle <sup>A1, C, G</sup> mit heller Champignonsoße <sup>06, 12, A1, G</sup> und Salzkartoffeln  Wachsbrechbohnsensalat <sup>04, G, L</sup> Apfel- Zimtquark <sup>04, G</sup>	Vegetarische Bratwurst <sup>A1, C</sup> mit heller Champignonsoße <sup>06, 12, A1, G</sup> und Salzkartoffeln  Wachsbrechbohnsensalat <sup>04, G, L</sup> Apfel- Zimtquark <sup>04, G</sup>	Nudelgericht <sup>A1</sup> mit Schinken-Sahnesoße <sup>02, 04, A1, G</sup>  Wachsbrechbohnsensalat <sup>04, G, L</sup> Apfel- Zimtquark <sup>04, G</sup>
<b>Donnerstag</b> 24.09.2020	Pichelsteiner Eintopf mit Möhren, Lauch, Erbsen, Kohlrabi und Kartoffeln  Vanillepudding <sup>G</sup>	Kürbiscremesuppe Süßer Grießauflauf <sup>A1, C, G</sup> mit Birnenkompott	Nudelgericht <sup>A1</sup> mit Gemüsebolognese <sup>A1, I</sup> gemischter Salat mit Essig-Öl Dressing <sup>04, L</sup>  Vanillepudding <sup>G</sup>
<b>Freitag</b> 25.09.2020	Seelachs in Knusperpanade <sup>D, G, J</sup> dazu Kartoffelstampf mit Blumenkohl und Sellerie <sup>G, I</sup>  Rote Bete Salat <sup>04, L</sup> frisches Obst - Apfel	Vegetarisches Schnitzel <sup>A1, A4, A5, C, K, M</sup> dazu Kartoffelstampf mit Blumenkohl und Sellerie <sup>G, I</sup>  Rote Bete Salat <sup>04, L</sup> frisches Obst - Apfel	Nudelgericht <sup>A1</sup> und Tomaten-Basilikumsoße <sup>04, A1, G</sup>  Rote Bete Salat <sup>04, L</sup> frisches Obst - Apfel



so erreichen  
Sie uns:  
0661-1097434

kurzfristige  
Änderungen im  
Speiseplan möglich!

DE-ÖKO-006

01) mit Farbstoff, 02) mit Nitritpökelsalz, 04) mit Antioxidationsmitteln, 06) mit Konservierungsstoff, 12) geschwefelt, A1) Weizen und Weizenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide), A4) Hafer und Hafererzeugnisse (glutenhaltiges Getreide), A5) Dinkel und Dinkelerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide), C) enthält Eier, D) enthält Fisch, G) enthält Milch und Milchprodukte, I) enthält Sellerie, J) enthält Senf, K) enthält Sesamsamen, L) enthält Schwefeldioxyde und Sulfide, M) enthält Lupine