

593402 Bildungszentrum Salem Monat April 2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01.04.-05.04.2024 KW 14	Menü 1	Ferien	Ferien		Ferien
	Menü Vegetarisch	Ferien	Ferien		Ferien
	Salatteller	Ferien	Ferien		Ferien
	Dessert Menü1+2	Ferien	Ferien		Ferien
08.04.-12.04.2024 KW 15	Menü 1	Cordon Bleu vom Schwein, Pommes frites und Tomatenketchup, dazu Joghurt mit Fruchtsalat	Alaska Seelachs nuggets <F> mit Kartoffelsalat und Remoulade, dazu Vanilla-Milchpudding	Kein Essen	Spaghetti mit Soße Bolognese aus Rind und Schwein <R, S> und Hartkäse gerieben, dazu B.Salat und frisches Obst
	Menü Vegetarisch	Countrykartoffeln mit Kräuterquark und Rohkost, dazu Joghurt mit Fruchtsalat	Brokkoli Nuggets mit Käsefüllung <V> mit Kartoffelsalat, Vanilla-Milchpudding		Bio Penne mit Tomatensoße "Italia" <V> und Hartkäse gerieben, dazu B.Salat und frisches Obst
	Salatteller	Salat Tomate-Mozzarella mit Balsamico alla Mamma, dazu Ciabatta-Brötchen	Griechischer Bauernsalat mit Dressing-Auswahl, dazu Ciabatta Brötchen		Großer Salatteller mit Dressing-Auswahl, dazu Hähnchenschnitzel in Knusperpanade
	Dessert Menü1+2	Joghurt mit Fruchtsalat	Vanilla-Milchpudding		, Obst
15.04.-19.04.2024 KW 16	Menü 1	Hähnchenschnitzel paniert <G> mit Eierspätzle, Bio Gemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli und Bratensoße und Schoko-Milchpudding	Geflügelfrikadelle <G> mit Pommes frites und Heinz Ketchup, dazu B.Salat mit Dressing-Auswahl und frisches Obst	Kein Essen	Fischstäbchen <F> mit Kartoffelsalat und Remoulade, dazu Buttermilchdessert Heidelbeere
	Menü Vegetarisch	Pizza-Schnitte "Margherita" <V>, B.Salat mit Dressing-Auswahl und Schoko-Milchpudding	Kartoffelrösti mit Bio Apfelmark, dazu frisches Obst		Bio Penne mit Tomatensoße "Italia" <V> und Hartkäse gerieben, dazu Buttermilchdessert Heidelbeere
	Salatteller	Großer Salatteller mit Dressing-Auswahl, dazu gebackener Camembert mit Wildpreiselbeeren	Griechischer Bauernsalat, dazu Ciabatta Brötchen		Großer Salatteller mit Dressing-Auswahl, dazu gebratener Hähnchenspieß
	Dessert Menü1+2	Schoko-Milchpudding	, Obst		Buttermilchdessert Heidelbeere

22.04.-26.04.2024 KW 17	<b>Menü 1</b>	Alaska Seelachs nuggets <F> mit Kartoffelwürfel und Kräuterquark, dazu Mandarine Mascarpone Creme	Schwäbische Maultaschen <R/S> mit Bratensoße < R>, Kartoffelsalat, dazu frischer Obstsalat	Kein Essen	Geflügelfrikadelle <G> in Brauner Rahmsoße mit Eierspätzle, Bio Gemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli, Apfelmus	
	<b>Menü Vegetarisch</b>	Semmelknödel, Braune Rahmsoße, Erbsen, Mandarine Mascarpone Creme	Bio Kartoffel-Möhren-Eintopf <V> mit dunklem Roggenbrot und frischem Obstsalat		Pasta Rigatoni mit Soße "Gärtnerin Art", Apfelmus	
	<b>Salatteller</b>	Tomate-Mozzarella mit Balsamico alla Mamma, dazu Ciabatta-Brötchen	Großer Salatteller mit Dressing-Auswahl, Gemüsefrikadelle aus Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco und Mais <V>		Großer Salatteller mit Dressing-Auswahl, dazu gebratenem Hähnchenbrustfilet	
	<b>Dessert Menü1+2</b>	Mandarine Mascarpone Creme	Frischer Obstsalat		Apfelmus	
29.04.-03.05.2024 KW 18	<b>Menü 1</b>	Penne-Nudeln mit Käsesoße Carbonara Art mit Putenformschinken <G>, dazu B.Salat mit Dressing-Auswahl und Joghurt Kirsche	Kebab vom Hähnchen <G> mit Pommes frites und Heinz Ketchup, dazu frischer Obstsalat	Kein Essen	Chicken Nuggets <G> mit Pommes frites, Heinz Ketchup, dazu B.Salat mit Dressing-Auswahl und Eisbecher Erdbeer Vanille	
	<b>Menü Vegetarisch</b>	Schupfnudeln mit Bio Gemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli und Helle Cremesoße und Joghurt Kirsche	Pizza Margherita Speziale mit Blattsalate mit French Dressing, dazu frischer Obstsalat		Bunte Farfalle, dazu Tomatensoße und Eisbecher Erdbeer Vanille	
	<b>Salatteller</b>	Großer Salatteller mit Dressing-Auswahl, dazu Regensburger Bratwürstchen <S>	Großer Salatteller mit Tomate-Mozzarella mit Dressing Auswahl, dazu Ciabatta-Brötchen		Großer Salatteller mit Dressing-Auswahl, dazu gebackener Camembert mit Wildpreiselbeeren	
	<b>Dessert Menü1+2</b>	Joghurt Kirsche	, Obstsalat		Eisbecher Erdbeer Vanille	

Speiseplan ohne Gewähr. Wir weisen daraufhin, dass die Inhaltsstoffe (Allergene und Zusatzstoffe) der Speisen endgültig am Ort der Speisenausgabe gekennzeichnet sind.