

593402 Bildungszentrum Salem Monat Januar 2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01.01.-05.01.2024 KW 1	Menü 1	Ferien	Ferien	Ferien	
	Menü Vegetarisch	Ferien	Ferien		Ferien
	Salatteller	Ferien	Ferien		Ferien
	Dessert Menü1+2	Ferien	Ferien		Ferien
08.01.-12.01.2024 KW 2	Menü 1	Alaska Seelachs nuggets <F>, Kartoffelwürfel und Kräuterquark, dazu Mandarine Mascarpone Creme	Schwäbische Maultaschen <R/S> mit Bratensoße < R>, Kartoffelsalat, dazu frischer Obstsalat	Kein Essen	Hamburgerbrötchen mit Sesam, Texashacksteak vom Rind, Pommes frites
	Menü Vegetarisch	Pasta Rigatoni mit Soße "Gärtnerin Art", dazu Mandarine Mascarpone Creme	Vegetarische Kartoffelsuppe <V> mit dunklem Roggenbrot und frischem Obstsalat		Karottencremesuppe danach Kaiserschmarrn ohne Rosinen <V> mit Vanillesoße und Apfelmus
	Salatteller	Tomate-Mozzarella mit Balsamico alla Mamma, dazu Ciabatta-Brötchen	Großer Salatteller mit Dressing-Auswahl, dazu panierte Gemüsemedaillons Karotte		Großer Salatteller mit Dressing-Auswahl, dazu gebratenem Hähnchenbrustfilet
	Dessert Menü1+2	Mandarine Mascarpone Creme	Frischer Obstsalat		Apfelmus
15.01.-19.01.2024 KW 3	Menü 1	Maultaschen gebraten in Ei <S>, dazu B.Salat mit Dressing-Auswahl und Joghurt Kirsche	Kebab vom Hähnchen <G>, Fladenbrot, Sour Creme und Eisbergsalat und Tomaten, dazu frischer Obstsalat	Kein Essen	Fischstäbchen <F> mit Pommes frites, Heinz Ketchup oder Remoulade, dazu B.Salat mit Dressing-Auswahl und Eisbecher Erdbeer Vanille
	Menü Vegetarisch	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Karotten, Mais, Erbsen, Bohnen und Paprika <V>, dazu B.Salat mit Dressing-Auswahl und Joghurt Kirsche	Vegetarischer Döner mit Balkankäse, Weißkohl, Tomate, Gurke und Eisberg, Kebapsoße Weiß-Kräuter, dazu frischer Obstsalat		Tortellini mit Ricotta Füllung, dazu Tomatensoße, Markerbsen und Eisbecher Erdbeer Vanille
	Salatteller	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
	Dessert Menü1+2	Joghurt Kirsche	, Obst		Eisbecher Erdbeer Vanille

22.01.-26.01.2024 KW 4	<b>Menü 1</b>	Geflügel-Currywurst in milder Tomatensoße <G>, Pommes frites, dazu B.Salat mit Dressing-Auswahl und Eisbecher Vanille	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße <G> mit Eierspätzle, dazu frisches Obst		Chicken Nuggets <G>, Kartoffelwürfel und Bio Erbsen "Natur", dazu Joghurt Pfirsich-Maracuja	
	<b>Menü Vegetarisch</b>	Weizen-Currywurst in milder Tomatensoße <V>, Pommes frites, dazu B.Salat mit Dressing-Auswahl und Eisbecher Vanille	Kartoffel-Möhren-Eintopf <V>, dazu frisches Obst		Schwäbische Käsespätzle <V>, dazu B.Salat mit Dressing-Auswahl und Joghurt Pfirsich-Maracuja	
	<b>Salatteller</b>	Großer Salatteller mit Dressing Auswahl, dazu Kartoffeltaschen mit Kräuter Frischkäse Füllung	Großer Salatteller mit Dressing-Auswahl, dazu Regensburger Bratwürstchen <S>		Großer Salatteller mit Dressing-Auswahl, dazu Alaska Seelachsfilet gefüllt mit Käse und Kräutern <F>	
	<b>Dessert Menü1+2</b>	Eisbecher Vanille	, Obst		Pfirsich Maracuja Joghurt	
29.01.-02.02.2024 KW 5	<b>Menü 1</b>	Cordon Bleu vom Schwein, Pommes frites und Tomatenketchup, dazu Joghurt mit Fruchtsalat	Linsen <V> mit Eierspätzle, Geflügel Wiener Würstchen <G>, dazu Vanilla-Milchpudding	Kein Essen	Spaghetti mit Soße Bolognese aus Rind und Schwein <R, S> und Hartkäse gerieben, dazu B.Salat und frisches Obst	
	<b>Menü Vegetarisch</b>	Countrykartoffeln mit Kräuterquark und Rohkost, dazu Joghurt mit Fruchtsalat	Gemüsegratin <V>, Vanilla-Milchpudding		Spaghetti mit vegetarischer Bolognese <V> und Hartkäse gerieben, dazu B.Salat und frisches Obst	
	<b>Salatteller</b>	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	
	<b>Dessert Menü1+2</b>	Joghurt mit Fruchtsalat	Vanilla-Milchpudding		, Obst	

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