







# SPEISEPLAN

## KW 35 • Menüplan vom 26.08. - 30.08.2019

Wochentag	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b>	<p><b>Tortellini mit Spinat<sup>(1,2,c,f,a,e)</sup>, dazu Tomaten-Basilikumsoße<sup>(c,f,e)</sup>, Rohkost Karotte und Obst der Saison</b> (561 kcal, 15 Fett, 84 KH, 18 Eiweiß)</p> <p><b>Wahlweise: Götterspeise<sup>(2)</sup></b></p> 	<p><b>Hähnchenschenkel, dazu Sweet Honey Dip, Country Kartoffeln und Erbsen und Möhren, Götterspeise<sup>(2)</sup></b> (858 kcal, 36 Fett, 76 KH, 62 Eiweiß)</p> <p><b>Wahlweise: Geflügel Cevapcici<sup>(c,f,a,e,j)</sup>, Bandnudeln<sup>(c,a)</sup>, Gemüse-Curryreis, Gemüsequark<sup>(f,e)</sup>, Rohkost Karotte, Obst der Saison</b></p> 
<b>Dienstag</b>	<p><b>Gemüsefrikadelle<sup>(c,a)</sup> mit Zitronensoße<sup>(f,e)</sup> und Kroketten<sup>(f,e)</sup>, dazu Rohkostkorb und Obst der Saison</b> (482 kcal, 23 Fett, 62 KH, 10 Eiweiß)</p> <p><b>Wahlweise: Kartoffelpüree<sup>(f,e)</sup>, Salzkartoffeln, Jägersoße, Leipziger Allerlei, Zitronenjoghurt<sup>(f,e)</sup></b></p> 	<p><b>Schweinehackbraten<sup>(20,c,a,i,j)</sup> mit Jägersoße, Kartoffelpüree<sup>(f,e)</sup> und Leipziger Allerlei, Obst der Saison</b> (549 kcal, 19 Fett, 57 KH, 37 Eiweiß)</p> <p><b>Wahlweise: Hähnchenbrustfilet, Salzkartoffeln, Kroketten<sup>(f,e)</sup>, Zitronensoße<sup>(f,e)</sup>, Rohkostkorb, Zitronenjoghurt<sup>(f,e)</sup></b></p> 
<b>Mittwoch</b>	<p><b>Gemüselasagne<sup>(c,f,e,i)</sup>, dazu Mischsalat mit Hausdressing<sup>(j)</sup> und Apfelquark</b> (479 kcal, 23 Fett, 53 KH, 14 Eiweiß)</p> <p><b>Wahlweise: Hausdressing amerikanischer Art<sup>(c,f,a,e,j)</sup>, Obst der Saison</b></p> 	<p><b>Apfel-Geflügelgeschnetzeltes<sup>(3)</sup> mit Reis und frischem Karottengemüse, Apfelquark<sup>(f,e)</sup></b> (712 kcal, 22 Fett, 92 KH, 38 Eiweiß)</p> <p><b>Wahlweise: Schweine Bockwurst<sup>(1,3,5)</sup>, Kartoffelgemüse<sup>(i)</sup>, Rosmarinkartoffeln, Bratensoße, Mischsalat, Hausdressing<sup>(j)</sup>, Hausdressing amerikanischer Art<sup>(c,f,a,e,j)</sup>, Obst der Saison</b></p> 

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Donnerstag	<p><b>Klare Brühe mit Buchstaben<sup>(c,a,i)</sup>, danach American Pancakes<sup>(c,f,a,e)</sup> mit Schokoladensoße<sup>(f,e)</sup></b> (676 kcal, 27 Fett, 97 KH, 18 Eiweiß)</p> <p><b>Wahlweise: Vegetarische Hackbällchen<sup>(c,a,h)</sup>, Salzkartoffeln, Pommes Frites, Kräutersahnesoße, Kaisergemüse, Eisbergsalat, Hausdressing<sup>(i)</sup>, Stracciatellajoghurt<sup>(f,e)</sup>, Obst der Saison</b></p>	<p><b>Seelachsfilet mit Knusperpanade<sup>(c,b)</sup>, dazu Kräutersahnesoße<sup>(f,e)</sup>, Pommes Frites, Kaisergemüse und Stracciatellajoghurt<sup>(f,e)</sup></b> (698 kcal, 33 Fett, 76 KH, 29 Eiweiß)</p> <p><b>Wahlweise: Fischfilet Italia<sup>(e)</sup>, Salzkartoffeln, Eisbergsalat, Hausdressing<sup>(i)</sup>, Obst der Saison</b></p>
Freitag	<p><b>Käsespätzle mit Zwiebelchen<sup>(1,2,c,f,a,e)</sup> und Röstzwiebeln<sup>(c)</sup>, danach Kirschquarkspeise<sup>(f,e)</sup></b> (664 kcal, 25 Fett, 70 KH, 35 Eiweiß)</p> <p><b>Wahlweise: Obst der Saison</b></p>	<p><b>Bunter Salatteller mit Hausdressing, dazu Brokkoli-Frischkäse Kartoffeltaschen<sup>(f,e)</sup> und Kirschquarkspeise<sup>(f,e)</sup></b> (698 kcal, 49 Fett, 48 KH, 17 Eiweiß)</p> <p><b>Wahlweise: Ofenkartoffel, hausgemachter Kräuterquark, Obst der Saison</b></p>

\* Folgende Schulen bieten freitags kein Mittagessen an: Bertha-von-Suttner-Schule (Nidderau), Brüder-Grimm-Schule (Steinau), Friedrich-August-Genth-Schule (Wächtersbach), Georg-Büchner-Schule (Erlensee), Grimmelshausen Gymnasium (Gelnhausen), Käthe-Kollwitz-Schule (Langenselbold), Kreisrealschule (Gelnhausen), Stadtschule (Schlüchtern), Alteburg Schule (Biebergemünd)

Dekorationspflichtige Zusatzstoffe: <sup>1</sup>Konservierungsstoff, <sup>2</sup>Farbstoff, <sup>3</sup>Antioxidationsmittel, <sup>4</sup>Süßungsmittel, <sup>5</sup>Phosphat, <sup>6</sup>Geschwefelt, <sup>7</sup>Chininhaltig, <sup>8</sup>Coffeinhaltig, <sup>9</sup>Geschmacksverstärker, <sup>10</sup>Geschwärtzt, <sup>11</sup>Gewachst, <sup>81</sup>Thermisiert, <sup>12</sup>Mit einer Zuckerart, <sup>17</sup>Milchpulver, <sup>18</sup>Molkepulver, <sup>19</sup>Milcheiweiß, <sup>20</sup>Eiklar, <sup>21</sup>Verwendung von Milch, <sup>22</sup>Verwendung von Sahne, <sup>23</sup>Pflanzeiweiß, <sup>24</sup>Mit Stärke

Allergene: <sup>a</sup>Eier, <sup>b</sup>Fisch, <sup>c</sup>Gluten, <sup>c1</sup>Weizen, <sup>c2</sup>Roggen, <sup>c3</sup>Gerste, <sup>c4</sup>Hafer, <sup>c5</sup>Hybridstämme, <sup>d</sup>Krebstiere, <sup>e</sup>Milch, <sup>f</sup>Laktose, <sup>g</sup>Nüsse, <sup>g1</sup>Cashewnuss, <sup>g2</sup>Erdnuss, <sup>g3</sup>Haselnuss, <sup>g4</sup>Queenslandnuss, <sup>g5</sup>Makadamianuss, <sup>g6</sup>Mandel, <sup>g7</sup>Paranuss, <sup>g8</sup>Pekannuss, <sup>g9</sup>Pistazie, <sup>g10</sup>Walnuss, <sup>h</sup>Soja, <sup>i</sup>Sellerie, <sup>j</sup>Senf, <sup>k</sup>Sesam, <sup>l</sup>Schwefeldioxid, Sulfite <sup>m</sup>Weichtiere, <sup>n</sup>Lupine

Die Liste der beinhalteten Zusatzstoffe ist auch in der Mensa einzusehen.