



Schlemmertrio GmbH

Bahnhofstraße 9
31185 Söhlde/Hoheneggelsen
Tel. 05129/963207
Fax: 05129/963209
schlemmertrio@t-online.de

MENÜPLAN

Haupt- und Realschule
Hohenhameln

Woche 11 vom **12.03.2018 bis 16.03.2018**

	Menü I	Nährwert	Zusatzstoffe	Menü II	Nährwert	Zusatzstoffe
Montag	Paprikagulasch vom Rind mit Gabelspaghetti		9,10,16	Gemüse Eintopf mit Brötchen		10
Dessert	Gesüßter Quark		9,16	Gesüßter Quark		9,16
Dienstag	Hähnchengyros mit Zaziki, Krautsalat und Wedges		9,16	Cannelloni mit Spinatfüllung und Tomatensoße		10
Dessert	Pudding		9,16	Pudding		9,16
Mittwoch	Boulette (vom Rind) mit Mischgemüse und Salzkartoffeln		10,12,16	Vegetarische Paprikaschote mit Salzkartoffeln und Soße		10,12
Dessert	Cremespeise		9,12,16	Cremespeise		9,12,16
Donnerstag	Hühnerfrikassee mit Reis und Gurkensalat		10,12,16	Lasagne mit Tomatensoße		10,12,16
Dessert	Obst der Saison			Obst der Saison		
täglich	Menü III	Mo	Di	Mi	Do	
	Salatauswahl mit Dressing und Laugenstange					

täglich	Brötchenverkauf 1. und 2. Große Pause
----------------	--

Die Speisen können folgende Zusätze enthalten:

1. Mit Farbstoff, 2. Mit Konservierungsstoff, 3. Mit Antioxidationsmittel, 4. Mit Geschmacksverstärker, 5. Mit Phosphat, 6. mit Milcheiweiß, 7. geschwefelt, 8. geschwärzt, 9. mit Süßungsmitteln

Allergene:

10. glutenhaltiges Getreide, 11. Krebstiere, 12. Eier und Erzeugnisse, 13. Fisch und Erzeugnisse, 14. Erdnüsse und Erzeugnisse, 15. Soja und Erzeugnisse, 16. Milch und Erzeugnisse, 17. Schalenfrüchte und Erzeugnisse, 18. Sellerie, 19. Senf, 20. Samen, 21. Schwefeloxyd und Sulfite, 22. Lupine, 23. Weichtiere