























Speiseplan Februar

Name:

Tag	Menü 1 (VK)	Menü 2 (VEG)	Tag	Menü 1	Menü 2
01.02.2019	Gedünsteter Lachs ²⁰ , Sahne-Dillsoße ^{11,12} , Petersilienkartoffeln, frische Mandarine	Veget. Paprikaschote mit Letscho und Reis, bunter  Weißkraut, frische Mandarine	01.02.2019		
04.02.2019	Ferien	Ferien	04.02.2019		
05.02.2019	Ferien	Ferien	05.02.2019		
06.02.2019	Ferien	Ferien	06.02.2019		
07.02.2019	Ferien	Ferien	07.02.2019		
08.02.2019	Ferien	Ferien	08.02.2019		
11.02.2019	Griechisches Pfannengyros (Pute) mit Tzatziki ¹¹ , Reis, frischer  Salat, Cheesecakedessert ¹¹	Schwarzwurzelgemüse in Rahmsoße ^{11,12} , Petersilienkartoffeln, Spiegelei ¹⁰ , Cheesecakedessert ¹¹	11.02.2019		
12.02.2019	Tafelspitz (Rind), Meerrettichsoße ¹² , Bratkartoffeln,  Möhrensalat	Topfenknödel ^{11,12} mit Vanillesoße ¹¹ ,  Gurken-Paprikasticks	12.02.2019		
13.02.2019	Hackbraten (Misch) ^{10,12} in Soße ¹² mit Erbsengemüse ¹² und Petersilienkartoffeln,  Buttermilch ¹¹ mit Bananen-, Mandarinentgeschmack	Chinagemüse mit  Sprossen und Bratnudeln ¹² , bunter Salat  Buttermilch ¹¹ mit Bananen-, Mandarinentgeschmack	13.02.2019		
14.02.2019	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch, Brötchenvariationen ¹² , Grießpudding ¹¹ mit Topping	Gemüsemaultaschen ¹² mit Tomatensoße ¹² , Grießpudding ¹¹ mit Topping	14.02.2019		
15.02.2019	Gebratene Fischstäbchen ^{12,20} mit Tomatensoße ¹² und Nudeln ¹² , Weintrauben	Wintergemüseintopf mit  Eierstich ¹⁰ , Brötchenvariationen ¹² , Weintrauben	15.02.2019		
18.02.2019	Hühnerfrikassee ^{11,12} , Petersilienkartoffeln und  Möhrensalat, Apfelmus	Pilzpfanne mit Sahnesoße ^{11,12} und Schupfnudeln ¹² ,  Ruccola & Dressing ¹¹ , Apfelmus	18.02.2019		
19.02.2019	Linseneintopf mit Wiener Würstchen, Dinkelbrötchen ¹² , Pudding ¹¹ mit Karamellgeschmack	Nudel-Gemüseauflauf ^{10,12} ,  Gurkensalat, Pudding ¹¹ mit Karamellgeschmack	19.02.2019		
20.02.2019	Wurstgulasch ¹² mit Spirelli ¹² und Reibekäse ¹¹ ,  Bananenmilch ¹¹	 Kräuterquark ¹¹ mit Kartoffeldrillingen, Leinöl,  Bananenmilch ¹¹	20.02.2019		
21.02.2019	Mischhackfleischbulette ^{10,12} , Kartoffelstampf ¹¹ und  Gurkensalat & Schmand ¹¹	Kartoffelecken auf Rahmspinat ¹¹ mit Rührei ¹⁰	21.02.2019		
22.02.2019	Putengeschnetzeltes ^{11,12} , Fingermöhrrchen, Reis, gem. frisches Obst	Quarkkeulchen ^{10,12} mit Apfelmus,  Gurkensticks und  Cherrytomaten, gem. frisches Obst	22.02.2019		
25.02.2019	Grillfisch ²⁰ mit Basilikumsoße ^{11,12} und Spirelli ¹² ,  Orange	Porree-Käsesuppe ^{11,12} mit Dreikornbrötchen ¹² ,  Orange	25.02.2019		
26.02.2019	Schweinebraten ¹² , Soße ¹² , Rotkohl, Klöße ¹²	Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln ¹² und Reibekäse ¹¹	26.02.2019		
27.02.2019	Kochklopse (Mischhack) ^{10,12} in Kapernsoße ¹² , Wildreis, Rote Bete,  Erdbeermilch ¹¹	Ei ¹⁰ in Senfsoße ^{12,19} , Petersilienkartoffeln, Rote Bete,  Erdbeermilch ¹¹	27.02.2019		
28.02.2019	Hähnchenschnitzel, Schwarzwurzel-Möhrengemüse ¹² , Rösti-Ecken ¹⁰ , Fruchtojoghurt ¹¹ mit Mangogeschmack	Milchnudeln ^{11,12} mit Zucker & Zimt,  Möhren-Kohlrabisticks, Fruchtojoghurt ¹¹ mit Mangogeschmack	28.02.2019		

Register

Zusatzstoffe (1-8)

- ¹enthält Farbstoffe
- ²enthält Konservierungsstoffe
- ³enthält Antioxidationsmittel
- ⁴enthält Geschmacksverstärker
- ⁵geschwefelt
- ⁶gewachst
- ⁷Phosphat
- ⁸enthält Milcheiweiß

Allergene (10-23)

- ¹⁰enthält Eier
- ¹¹enthält Milch
- ¹²enthält Gluten
- ¹³enthält Nüsse
- ¹⁴enthält Schwefeldioxid
- ¹⁵enthält Lupinen
- ¹⁶enthält Sesam
- ¹⁷enthält Soja
- ¹⁸enthält Sellerie
- ¹⁹enthält Senf
- ²⁰enthält Fisch
- ²¹enthält Krebstiere
- ²²enthält Weichtiere
- ²³enthält Erdnüsse

Abkürzungen für die Sonderkostformen:

- G** Glutenunverträglichkeit
- L** Lactoseintolleranz
- F** Fructoseunverträglichkeit
- N** Nussallergie

Wunschessen



Aus kontrolliertem biologischem Anbau

Es können Spuren von Allergenen und Zusatzstoffen, die nicht gekennzeichnet sind, in unseren Lebensmitteln vorhanden sein, worauf wir in unserer Produktion keinen Einfluss nehmen können.

Sonderkostformen werden nur gegen Vorlage eines ärztlichen Attests gereicht!

Unser Küchenteam wünscht allen Kindern einen guten Appetit!

Die Speisenzusammenstellung richtet sich nach den Regeln der deutschen Gesellschaft für Ernährung.



Bei Fragen und Wünschen
stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Ev. Jugendbildungsstätte Hirschluch
15859 Storkow/Mark
033678 6950
hirschluch@jusev.de



www.hirschluch.de

Schulspeiseplan

für die
„Pfarrer Bräuer“
Grundschule
Rauen

FEBRUAR 2019



Schulstr.3
15518 Rauen

grundschule-rauen@jusev.de