

593402 Bildungszentrum Salem Monat November 2023

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
30.10.-03.11.2023 KW 44	Menü 1	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
	Menü Vegetarisch	Ferien	Ferien		Ferien	
	Salatteller	Ferien	Ferien		Ferien	
	Dessert Menü1+2	Ferien	Ferien		Ferien	
06.11.-10.11.2023 KW 45	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	Eisbecher Erdbeer Vanille	, Obst		Joghurt Kirsche	
13.11.-17.11.2023 KW 46	Menü 1	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	
	Menü Vegetarisch	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	
	Salatteller	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>	
	Dessert Menü1+2	, Obst	Pfirsich Maracuja Joghurt		Eisbecher Vanille	

20.11.-24.11.2023 KW 47	Menü 1	Cordon Bleu vom Schwein, Pommes frites und Tomatenketchup, dazu Joghurt mit Fruchtsalat	Linzen <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	
	Menü Vegetarisch	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	
	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	, Obst	Joghurt mit Fruchtsalat		Vanilla-Milchpudding	

27.11.-01.12.2023 KW 48	Menü 1	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein <S> mit Bio Spätzle, dazu B.Salat mit Dressing-Auswahl 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 Bio Salzkartoffeln, Remoulade, dazu Buttermilchdessert Heidelbeere	
	Menü Vegetarisch	Pizza-Schnitte "Margherita" <V>, B.Salat mit Dressing-Auswahl und Schoko-Milchpudding	Kartoffelrösti mit Apfelmus, dazu frisches Obst		Fusilli-Nudeln mit Tomatensoße 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	, Obst	Schoko-Milchpudding		Buttermilchdessert Heidelbeere	

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