

593402 Bildungszentrum Salem Monat Januar 2025

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
30.12.-03.01.2025 KW 1	Menü 1	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
	Menü Vegetarisch	Ferien	Ferien		Ferien	
	Salatteller	Ferien	Ferien		Ferien	
	Dessert Menü1+2	Ferien			Ferien	
06.01.-10.01.2025 KW 2	Menü 1	Feiertag	Hot Dog mit Geflügel Wiener Würstchen <G> mit Bio Kartoffelkroketten und Tomatenketchup, Obst		Hähnchenfleisch in heller Soße <G> mit Bio Erbsen und Reis	
	Menü Vegetarisch	Feiertag	Vegetarische Kartoffelsuppe <V> mit Kaiserbrötchen, dazu Obst		Milde Käsespätzle <V>, Beilagensalat mit Dressing und Joghurt Pfirsich-Maracuja	
	Salatteller	Feiertag	Großer Salatteller mit Dressing-Auswahl, dazu Regensburger Bratwürstchen <S>		Großer Salatteller mit Dressing-Auswahl, Alaska Seelachs "Fischlis Knusperpanade" <F>	
	Dessert Menü1+2	Feiertag	, Obst		Pfirsich Maracuja Joghurt	
13.01.-17.01.2025 KW 3	Menü 1	Hähnchen-Krusty paniertes Hähnchenbrustfleisch <G> mit Pommes frites und Tomatenketchup, dazu Joghurt mit Fruchtsalat	Alaska Seelachs "Fischlis Knusperpanade" <F> mit Kartoffelsalat und Remoulade, dazu Vanilla-Milchpudding	Kein Essen	Spaghetti mit Bio Käsesoße und Putenbrustschinken und frisches Obst	
	Menü Vegetarisch	Countrykartoffeln mit Kräuterquark und Bio Gemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli, dazu Joghurt mit Fruchtsalat	Brokkoli Nuggets mit Käsefüllung <V> mit Kartoffelsalat, Vanilla-Milchpudding		Bio Penne mit Tomatensoße "Italia" <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	Joghurt mit Fruchtsalat	Vanilla-Milchpudding		, Obst	

20.01.-24.01.2025 KW 4	Menü 1	Vegane Schupfnudeln mit Bio Gemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli und Helle Cremesoße und Schoko-Milchpudding	Geflügelfrikadelle <G> mit Pommes frites und Heinz Ketchup, Beilagensalat mit Dressing und frisches Obst	Kein Essen	Fischstäbchen <F> mit Kartoffelsalat und Remoulade, dazu Buttermilchdessert Heidelbeere	
	Menü Vegetarisch	Fit Pizza Margherita Speciale, B.Salat mit Dressing-Auswahl und Schoko-Milchpudding	Kartoffelrösti mit Bio Apfelmarmelade, dazu frisches Obst		Gemüse Nuggets aus Mais, Karotten, Erbsen und Romanesco <V> mit Kartoffelsalat und Remoulade, 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	Schoko-Milchpudding	, Obst		Buttermilchdessert Heidelbeere	

27.01.-31.01.2025 KW 5	Menü 1	Alaska Seelachs nuggets <F> mit Bio Langkornreis und Kräutersoße, dazu Mandarine Mascarpone Creme	Schwäbische Maultaschen <R/S> mit Bratensoße < R>, Kartoffelsalat, dazu frischer Obstsalat	Kein Essen	Geflügelfrikadelle <G> in Brauner Rahmsoße mit Eierspätzle, Apfelmus	
	Menü Vegetarisch	Semmelknödel mit Braune Rahmsoße und Bio Karottenscheiben, Mandarine Mascarpone Creme	Pasta Rigatoni mit Soße "Gärtnerin Art" und Bio Erbsen		Bio Spätzle-Gemüse-Pfanne <V>, Apfelmus	
	Salatteller	Tomate-Mozzarella mit Balsamico alla Mamma, dazu Ciabatta-Brötchen	Großer Salatteller mit Dressing-Auswahl, Gemüsefrikadelle aus Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco und Mais <V>		Großer Salatteller mit Dressing-Auswahl, dazu gebratenem Hähnchenbrustfilet	
	Dessert Menü1+2	Mandarine Mascarpone Creme	Frischer Obstsalat		Apfelmus	

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