

# MENÜPLAN VOM 22.07.2024 BIS 16.08.2024 KW 30 - 33

30	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -	32	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
22.07.2024	<b>Currywurstgulasch</b> Geflügel-Wienerscheiben in Tomaten-Curry-Sauce, dazu Penne Apfelmus	<b>Rindergulasch</b> mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln Apfelmus		<b>Ditalini-Nudelsuppe "Royal"</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich Apfelmus	05.08.2024	<b>Nudeln</b> mit Tomaten-Kräutersauce Apfelmus	<b>Geflügelragout</b> mit Sommergemüse und Salzkartoffeln Apfelmus	<b>Kartoffelsalat</b> mit Honig-Senf-Marinade und 2 Mini-Bouletten	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker Apfelmus
23.07.2024	<b>Geflügelfleischklößchen</b> in heller Sauce, mit Erbsen und Möhren und Reis Schokoladenpudding	<b>Currywurst</b> mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree Schokoladenpudding		<b>Kichererbsen-Tomatenpfanne</b> mit mediterranem Bulgur Schokoladenpudding	06.08.2024	<b>Kartoffeleintopf</b> mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben Obst	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln Obst	<b>Hirten-Salat</b> mit Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Balkankäse, Oliven und Joghurt-Dressing	<b>Bunte Nudeln</b> mit Käsesauce Obst
24.07.2024	<b>Gabelspaghetti</b> mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Zitronenjoghurtspeise	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, Möhrengemüse und Salzkartoffeln Zitronenjoghurtspeise		<b>Graupensuppe</b> mit Gemüseeinlage und Kartoffelwürfel, dazu Maisbrot Zitronenjoghurtspeise	07.08.2024	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Gemüseeinlage und Reis Vanillejoghurt	<b>2 Gekochte Eier</b> in Senfsauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln Vanillejoghurt	<b>Kalter Grießbrei</b> mit tropischer Fruchtsauce	<b>Blumenkohlcremesuppe</b> mit Curry und Kokos, dazu Möhrenbrot Vanillejoghurt
25.07.2024	<b>Kräuterquark</b> mit Salzkartoffeln Obst	<b>Paprikaschote</b> mit fruchtiger Tomatensauce und Reis Obst		<b>Kokosmilchreis</b> mit pürierter Pfirsichsauce Obst	08.08.2024	<b>Gehacktesstippe</b> Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke Obst	<b>Eierkuchen</b> mit heißer Kirschsauce Obst	<b>Bella Italia</b> Eisbergsalat, Gurke, Tomate Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurt dressing	<b>Gabelspaghetti</b> mit Tomatensoße Obst
26.07.2024	<b>2 Gekochte Eier</b> in Senfsauce mit Salzkartoffeln Rote Bete	<b>Fischpfanne</b> Pangasius, Tilapia und Wildlachs in Kräutersauce, dazu Reis Rote Bete		<b>Brokkolicremesuppe</b> dazu Roggenvollkornbrot Rote Bete	09.08.2024	<b>Nudeln "Carbonara Art"</b> Penne und Käsesauce mit Kochschinkenwürfeln Gurkensalat	<b>Fischbratling</b> mit Dillsauce und Kartoffelpüree Gurkensalat	<b>Früchtesalat</b> Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Knusper-Früchte-Müsli	<b>Tomatencremesuppe</b> mit Eibly-Einlage dazu Hafervollkornbrot Gurkensalat
31	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -	33	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
29.07.2024	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Reis Mango-Pfirsich-Grütze	<b>Blumenkohl-Käsebratling</b> mit Ratatouille-Cremesauce und Kartoffelpüree Mango-Pfirsich-Grütze		<b>Sternchennudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich Mango-Pfirsich-Grütze	12.08.2024	<b>Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art"</b> mit Gemüseeinlage und Reis Pfirsichwürfelkompott	<b>Polentatasche</b> mit Brokkoli-Käsecremesauce und Salzkartoffeln Pfirsichwürfelkompott	<b>Penne-Nudelsalat</b> mit Gemüseeinlage, dazu Hähnchennuggets	<b>Fadennudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich Pfirsichwürfelkompott
30.07.2024	<b>Gemüse-Hähnchenpfanne</b> mit Reis Rotkohl-Apfelrohkost	<b>2 Kochklopse</b> in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln Rotkohl-Apfelrohkost		<b>Möhrencremesuppe</b> dazu Kürbiskernbrot Rotkohl-Apfelrohkost	13.08.2024	<b>Fruchtiges Curry</b> veget. Geschnetzeltes mit Gemüse-Pfirsichsauce und Reis Vanillepudding	<b>Eieromelett</b> mit Möhrengemüse in Rahm und Kartoffelpüree Vanillepudding	<b>Mexiko-Salat</b> Salatmix, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchenbrust und Knoblauch-Joghurt-Dressing	<b>Nudeln "Napoli"</b> mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Vanillepudding
31.07.2024	<b>Muschelnudelsuppe</b> mit Gemüse- und Hühnerfleischeinlage Stracciatellajoghurtspeise	<b>Panierte Jagdwurstscheibe</b> mit Tomatensauce und Fusilli Stracciatellajoghurtspeise		<b>Fusilli</b> mit Tomatensauce Stracciatellajoghurtspeise	14.08.2024	<b>Gabelspaghetti</b> und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Waldmeisterquarkspeise	<b>Bratwurst</b> mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln Waldmeisterquarkspeise	<b>Kalter Milchreis</b> mit Kirschsauce	<b>Polentasuppe</b> mit Lauch, Möhren, Paprika und Kartoffelwürfeln, dazu Möhrenbrot Waldmeisterquarkspeise
01.08.2024	<b>Buntes Eierragout</b> in Kräutersauce und Salzkartoffeln Obst	<b>Geflügelboulette</b> mit Geflügelsauce, Erbsen-Maisgemüse und Salzkartoffeln Obst		<b>Fruchtkaltschale</b> mit Milchbrötchen Obst	15.08.2024	<b>Minestrone</b> Italienische Gemüsesuppe mit Hörnchen-Nudeln Obst	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln Obst	<b>Italienischer Nudelsalat</b> mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellaabällchen	<b>Grießbrei</b> mit pürierter Erdbeersauce Obst
02.08.2024	<b>Veggie-Bolognese</b> Gabelspaghetti mit Sonnenblumenhack in Tomatensauce Gurkensalat	<b>Backfisch</b> mit Kräutersahnesauce und Kartoffelpüree Gurkensalat		<b>Reissuppe</b> mit Gemüseeinlage, dazu Frühlingbrot Gurkensalat	16.08.2024	<b>Nudeln "Bolognese Art"</b> Fusilli mit Tomatenhackfleischsauce Rotkohlrohkost	<b>2 Fischli</b> mit Zitronenbuttersauce und Kartoffelpüree Rotkohlrohkost	<b>Tropic-Früchtesalat</b> Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes	<b>Kartoffel-Lauchcremesuppe</b> dazu Dinkelbrot Rotkohlrohkost

## 9 BESTELLSCHIN SCHULE

Kundennummer:

Name:

Schule & Klasse:

Unterschrift:

### KW 30 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

### KW 31 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

### KW 32 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

### KW 33 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

**Kennzeichnung:** Die farbige hinterlegten Gerichte bilden den HOPSI-PFAD nach der „Bremer Checkliste“.

Die als BIO ausgezeichneten Speisekomponenten und -zutaten sind zertifiziert durch Grünstempel DE-ÖKO-021.

**Allergene:** A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste 1 B Krebstiere und Erzeugnisse 1 C Eier und Erzeugnisse 1 D Fisch und Erzeugnisse 1 E Erdnüsse und Erzeugnisse 1 F Soja und Erzeugnisse 1 G Milch und Milcherzeugnisse 1 H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse 1 I Sellerie und Erzeugnisse 1 J Senf und Erzeugnisse 1 K Sesamsamen und Erzeugnisse 1 L Schwefeldioxid und Sulfite 1 M Lupine und Erzeugnisse 1 N Weichtiere und Erzeugnisse 1 O Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.

**Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff 1 2 Konservierungsstoff 1 3 Antioxidationsmittel 1 5 geschwefelt 1 6 geschwärzt 1 7 Phosphat 1 8 Süßungsmittel 1 9 enthält eine Phenylalaninquelle 1