

# MENÜPLAN VOM 19.08.2024 BIS 13.09.2024 KW 34 - 37

	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -		Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
19.08.2024	<b>Gabelspaghetti</b> mit Tomatensauce Apfelmus	<b>Geflügelragout</b> mit Rotkohl und Salzkartoffeln Apfelmus	<b>Kartoffelsalat</b> mit Mayonnaise und Gurkenwürfeln, dazu Geflügelwiener	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker Apfelmus		<b>Kartoffeleintopf</b> mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben Rote Grütze	<b>Möhrenbratling</b> mit Brokkolicremesauce und Salzkartoffeln Rote Grütze	<b>Kartoffelsalat</b> mit Honig-Senf-Marinade und 2 Mini-Bouletten	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker Rote Grütze
20.08.2024	<b>Geflügelfleischklößchen</b> in heller Sauce, mit Erbsen und Möhren, dazu Reis Schokoladenpudding	<b>Currywurst</b> mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree Schokoladenpudding	<b>Hopsi-Fit-Salat</b> Salatmix, Gurke, Tomate, Körner-Mix, Croutons, Bärlauch-Joghurt-Dressing	<b>Nudeln "Primavera"</b> mit Gemüse-Sahnesauce Schokoladenpudding		<b>Hot-Dog-Wurstgulasch</b> Geflügelwienerscheiben in Hot-Dog-Sauce, dazu Penne, Obst	<b>Hähnchenschnitzel</b> in Senfsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln Obst	<b>Hirten-Salat</b> Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Balkankäse, Oliven und Joghurt-Dressing	<b>Blumenkohlcremesuppe</b> mit Curry und Kokos dazu Möhrenbrot Obst
21.08.2024	<b>Fusilli</b> mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Zitronenjoghurtspeise	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, Möhregemüse und Salzkartoffeln Zitronenjoghurtspeise	<b>Kalter Grießbrei</b> mit Kirschsauce	<b>Weißer Bohnensuppe</b> mit Kartoffelwürfeln, dazu Maisbrot Zitronenjoghurtspeise		<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Gemüseeinlage und Reis Joghurt mit Vanillegeschmack	<b>2 Gekochte Eier</b> in Senfsauce mit Möhregemüse und Salzkartoffeln Joghurt mit Vanillegeschmack	<b>Kalter Grießbrei</b> mit tropischer Fruchtsauce	<b>Ditalini-Nudelsuppe "Royal"</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich Joghurt mit Vanillegeschmack
22.08.2024	<b>Kohlrabi-Möhrensuppe</b> mit Kartoffelwürfeln und Hühnerfleischeinlage Obst	<b>Hackbraten</b> mit Bratensauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln Obst	<b>Bella Italia</b> Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurdressing	<b>Nudeln "Napoli"</b> mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Obst		<b>Gehacktesstippe</b> Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke Obst	<b>Eierkuchen</b> mit Schokoladensauce Obst	<b>Bella Italia</b> Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurdressing	<b>Gabelspaghetti</b> mit Tomatensauce Obst
23.08.2024	<b>2 Gekochte Eier</b> in Senfsauce mit Salzkartoffeln Rote Bete	<b>Fischpfanne</b> Seelachswürfel in Kräutersauce dazu Reis Rote Bete	<b>Tropic-Früchtesalat</b> Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Früchte-Müsli	<b>Brokkolicremesuppe</b> dazu Vollkornbrot Rote Bete		<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 Ebly-Einlage dazu Vollkornbrot Gurkensalat
26.08.2024	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Reis Mango-Pfirsich-Grütze	<b>Blumenkohl-Käsebratling</b> mit Rataouille-Cremesauce und Kartoffelpüree Mango-Pfirsich-Grütze	<b>Nudelsalat</b> mit Rataouille-Cremesauce, dazu Hähnchennuggets	<b>Sternchennudelsuppe</b> mit buntem Gemüse-Mix und Eierstich Mango-Pfirsich-Grütze		<b>Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art"</b> mit Gemüseeinlage und Reis Pfirsichwürfelkompott	<b>Eieromelett</b> mit Möhregemüse in Rahm und Kartoffelpüree Pfirsichwürfelkompott	<b>Penne-Nudelsalat</b> mit Möhreeinlage, dazu Hähnchennuggets	<b>Fadennudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich Pfirsichwürfelkompott
27.08.2024	<b>Gemüse-Hähnchenpfanne</b> mit Reis Rotkohl-Apfelrohkost	<b>2 Kochklopse</b> in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln Rotkohl-Apfelrohkost	<b>Chef-Salat</b> Salatmix, Tomate, Kochschinken, Käse, Ei und Kräuter-Joghurt-Dressing	<b>Süßkartoffel-Möhrencremesuppe</b> dazu Malzbrot Rotkohl-Apfelrohkost		<b>Schweinegeschnetzeltes</b> mit Gemüseris Pudding mit Vanillegeschmack	<b>Couscous-Käsebratling</b> mit Möhrencremesauce und Kartoffelpüree Pudding mit Vanillegeschmack	<b>Mexiko-Salat</b> Salatmix, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchenbrust und Knoblauch-Joghurt-Dressing	<b>Nudeln "Napoli"</b> mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Pudding mit Vanillegeschmack
28.08.2024	<b>Muschelnudelsuppe</b> in Kräutersauce, dazu Hühnerfleischeinlage Stracciatellajoghurt	<b>Panierte Jagdwurstscheibe</b> mit Tomatensauce und Fusilli Stracciatellajoghurt	<b>Früchtesalat</b> Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Knusperflakes	<b>Fusilli</b> mit Tomatensauce Stracciatellajoghurt		<b>Gabelspaghetti</b> und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Quarkspeise mit Bananengeschmack	<b>Bratwurst</b> mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln Quarkspeise mit Bananengeschmack	<b>Kalter Milchreis</b> mit Kirschsauce	<b>Polentasuppe</b> mit Lauch, Möhren, Paprika und Kartoffelwürfeln dazu Maisbrot Quarkspeise mit Bananengeschmack
29.08.2024	<b>Buntes Eierragout</b> in Kräutersauce, und Salzkartoffeln Obst	<b>Geflügelboulette</b> mit Geflügelsauce, Erbsen-Maisgemüse und Salzkartoffeln Obst	<b>Italienischer Nudelsalat</b> mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellabällchen	<b>Schokopuddingsuppe</b> mit Zwieback Obst		<b>Wurzener Linseneintopf</b> mit Suppengemüse dazu Hafervollkornbrot Obst	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln Obst	<b>Italienischer Nudelsalat</b> mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellabällchen	<b>Grießbrei</b> mit fruchtiger Beerensauce Obst
30.08.2024	<b>Veggie-Bolognese</b> Gabelspaghetti mit <b>Sonnenblumenhack</b> in Tomatensauce Gurkensalat	<b>Backfisch</b> mit Kräutersahnesauce und Kartoffelpüree Gurkensalat	<b>Kalter Milchreis</b> mit Apfelmus	<b>Reissuppe</b> mit Gemüseeinlage, dazu Vollkornbrot Gurkensalat		<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 Vollkornbrot Rotkohlrohkost

## 10 BESTELLSCHHEIN SCHULE

Kundennummer:

Name:

Schule & Klasse:

Unterschrift:

### KW 34 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

### KW 35 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

### KW 36 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

### KW 37 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

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

Schwein/pork Rind/beef Geflügel/poultry Fisch/fish vegetarisch/vegetarian Milchspeise/milk dish eigene Herstellung/own production

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

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

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