

Speiseplan Förderverein der Gartenstadtschule e.V.

	Montag 27.06.2022	Dienstag 28.06.2022	Mittwoch 29.06.2022	Donnerstag 30.06.2022	Freitag 01.07.2022
Menü 1	Hähnchenbrustragout in Sahnesauce ^{G,I} mit Reis und Kaisergemüse Früchtequark ^G	Makkaroni-Auflauf mit Hackfleischsauce (Rind) und Käse gratiniert ^{A,G,I,A1,2} dazu Tomatensalat Essig-Öl-Vinaigrette ^{I,J} Stückobst	Gebratener Geflügel-Fleischkäse ^{2,3,4,8} an Bratensauce ^{F,I} mit Salzkartoffeln ^I und Rotkraut ^I Stückobst	Gebratener Kabeljau im Maismantel ^{D,G,I} an Tomaten-Basilikum-Sauce ^I mit Kartoffelpüree ^G und bunte Blattsalate ^I mit Mangovinaigrette ^{I,J} Stückobst	Überbackenes Hähnchenbrustfilet ^G mit Rahmspinat ^{G,I} und Gnocchi ^{C,G,I} Wackelpeter ^I
Menü 2	Kartoffelklöße ^{A,L,A1,A2} in Pilzrahmsauce ^{G,I} mit Gemüse ^I Früchtequark ^G	Gratinierter Naturreisaufbau mit buntem Curry-Rahmgemüse ^{G,I} Stückobst	Gebratene Gemüsefrikadelle (warm) ^{A,C,I,A2} mit Nudelsalat ^{A,C,I,J,A1} und Ketchup ⁹ Stückobst	Frankfurter Grüne Sauce ^{C,G} mit Salzkartoffeln ^I und zwei gekochte Eier ^C Stückobst	Vorspeise: Gemüsesuppe mit Nudleinlage ^I Danach: Pancakes ^{A,C,G,A1} mit Apfelmus ³ und Zimt & Zucker
Menü 3	Hähnchenbrustragout in Sahnesauce (laktosefrei) ^{G,I} mit Reis und Kaisergemüse Laktosefreier Früchtequark ^G	Gratinierter Naturreisaufbau mit buntem Curry-Rahmgemüse (laktosefrei) ^{G,I} Stückobst	Gebratener Geflügel-Fleischkäse ^{2,3,4,8} an Bratensauce ^{F,I} mit Salzkartoffeln ^I und Rotkraut ^I Stückobst	Frankfurter Grüne Sauce (laktosefrei) ^{C,G} mit Salzkartoffeln ^I und zwei gekochte Eier ^C Stückobst	Überbackenes Hähnchenbrustfilet ^G mit Rahmspinat ^{G,I} (laktosefrei) und Gnocchi ^{C,G,I} Wackelpeter ^I
Menü 4	Hähnchenbrustragout in Sahnesauce ^{G,I} mit Reis und Kaisergemüse Früchtequark ^G	Gratinierter Naturreisaufbau mit buntem Curry-Rahmgemüse ^{G,I} Stückobst	Gebratener Geflügel-Fleischkäse ^{2,3,4,8} an Bratensauce ^{F,I} mit Salzkartoffeln ^I und Rotkraut ^I Stückobst	Gebratener Kabeljau im Maismantel ^{D,G,I} an Tomaten-Basilikum-Sauce ^I mit Kartoffelpüree ^G und bunte Blattsalate ^I mit Mangovinaigrette ^{I,J} Stückobst	Überbackenes Hähnchenbrustfilet ^G mit Rahmspinat ^{G,I} und Gnocchi ^{C,G,I} Wackelpeter ^I
Menü 5	Hähnchenbrustragout in Sahnesauce ^{G,I} mit Reis und Kaisergemüse Früchtequark ^G	Makkaroni-Auflauf mit Hackfleischsauce (Rind) und Käse gratiniert ^{A,G,I,A1,2} dazu Tomatensalat Essig-Öl-Vinaigrette ^{I,J} Stückobst	Gebratener Geflügel-Fleischkäse ^{2,3,4,8} an Bratensauce ^{F,I} mit Salzkartoffeln ^I und Rotkraut ^I Stückobst	Gebratener Kabeljau im Maismantel ^{D,G,I} an Tomaten-Basilikum-Sauce ^I mit Kartoffelpüree ^G und bunte Blattsalate ^I mit Mangovinaigrette ^{I,J} Stückobst	Überbackenes Hähnchenbrustfilet ^G mit Rahmspinat ^{G,I} und Gnocchi ^{C,G,I} Wackelpeter ^I

Allergene - A) Gluten - B) Krebstiere - C) Eier - D) Fisch - E) Erdnüsse - F) Soja - G) Milch/Milchzucker - H) Schalenfrüchte (Nüsse) - I) Sellerie - J) Senf - K) Sesam - L) Sulfid - M) Lupine - N) Weichtiere - A1) Weizen - A2) Roggen - A3) Gerste - A4) Hafer - H1) Mandeln - H2) Haselnüsse - H3) Walnüsse - H4) Cashewnüsse - H5) Pecannüsse - H6) Paranüsse - H7) Pistazien - H8) Macadamianüsse

Inhaltsstoffe - 1) Farbstoff - 10) Phenylalaninquelle - 2) Konservierungsstoffe - 3) Antioxidationsmittel - 4) Geschmacksverstärker - 5) geschwefelt - 6) geschwärzt - 7) gewachst - 8) Phosphat - 9) Süßungsmittel