



Schulspeiseplan für KW 37 - 40 2017

Metzgerei Fritsch
Pfarrergasse 5
93358 Train



Kontakt

Tel.: 09444 / 8320 Fax: 977055
kontakt@metzgerei-fritsch.de
www.metzgerei-fritsch.de

Speiseplan orientiert sich nach DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 37 11.09.- 15.09.	Sommerferien	1. Schultag	Nudeln mit Bolognesesoße Rohkost 4, 10	Kaiserschmarn mit Kompott Gemüsesuppe 1, 3, 4, 6, 10 10, 12	Wiener mit Kartoffelbrei Pudding 2, 10 6, 10
KW 38 18.09.- 22.09.	Nudeln mit Schinken-Sahnesoße Salat 4, 10	Schnitzel mit Kartoffelecken Joghurt 4, 6, 10 10	Zimtnudeln mit Kompott Nudelsuppe 1, 4, 6 4, 12	Fischstäbchen mit Gemüse Obst 4, 6, 7, 10	Wurstgulasch mit Semmel Rohkost 4, 6, 10
KW 39 25.09.- 29.09.	Leberkäse-Kartoffel- Pfanne mit Ei Joghurt 2, 6 10	Putengulasch mit Nudeln Pudding 4, 10 6, 10	Dampfnudel m. Vanille- soße u. Kompott Rohkost 1, 3, 4, 6, 10	Bratwürstel mit Kartoffelbrei Obst 10	Pizzabrötchen mit Salat Gemüsesuppe 2, 4, 6, 10 10, 12
KW 40 02.10.- 06.10.	Brezknödel mit Pilzrahmsoße Joghurt 4, 6, 10 10	Tag d. dt. Einheit	Fleischpflanzerl mit Gemüseris Obst 4, 6, 10	Hähnchenkeulen mit Gemüse Pudding 4 6, 10	Käsespätzle mit Salat Obst 4, 6, 10

Wir wünschen euch viel Spaß in der Schule und guten Appetit!

Tipp: Den aktuellen **Speiseplan** könnt ihr auch **online abrufen** unter: www.metzgerei-fritsch.de/speiseplan oder unter www.metzgerei-fritsch.de links unten → bei „Unsere Metzgerei“.

Zusatzstoffe und Allergene

1 = Phosphat, 2 = Nitritpökelsalz, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Gluten, 5 = Krustentiere, 6 = Ei, 7 = Fisch, 8 = Erdnuss, 9 = Soja, 10 = Milch (Laktose), 11 = Schalenfrüchte, 12 = Sellerie, 13 = Senf, 14 = Sesam, 15 = Lupine, 16 = Süßstoffe.

Änderungen vorbehalten.