



Schulspeiseplan für KW 27 - 30 2018

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 27 02.07.- 06.07.	Schweinebraten mit Soße, Semmel- und Kartoffelknödel 4, 6, 10 Kartoffelsalat	Milchreis mit Apfelkompott 3, 10 Kartoffelsuppe 10, 12	Putensteak mit Bratkartoffeln Obst	Gnocchi mit Tomatensoße 4, 6, 10 Pudding 10	Fischstäbchen mit Kohlrabigemüse 4, 6, 7, 10 Joghurt 10
KW 28 09.07.- 13.07.	Nudeln mit Tomatensoße 4, 6, 10 Früchtesmoothie	Rahmschnitzel mit Nudeln 4, 6, 10 Rohkost	Käsespätzle mit Salat 4, 6, 10 Fruchtquark 10	Seelachsfilet paniert mit Kartoffeln 4, 6, 7, 10 Obst	Germknödel mit Vanillesoße 4, 6, 10 Tomatensuppe 10, 12
KW 29 16.07.- 20.07.	Fingernudeln mit Apfelkompott 3, 4, 6, 10 Rohkost	Putengulasch mit Kartoffeln 10 Joghurt 10	Nudeln mit Bolognesesoße 4, 6, 10 Melone	Gyros mit Tzatziki und Djuvecreis 10 Salat	Gemüselasagne 4, 6, 10, 12 Joghurt 10
KW 30 23.07.- 27.07.	Dampfnudeln mit Vanillesoße 4, 6, 10 Apfelkompott 3	Schnitzel paniert mit Kartoffelsalat 4, 6, 10 Obst	Würstelgulasch mit Semmel 1, 2, 4, 6, 10 Bananenmilchshake 10	Pizzaschnitten gemischt 2, 4, 6, 10 Marmorkuchen 4, 6, 10	Bratwürstel mit Kartoffeln 1 Joghurt 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 (Weizenmehl), 5 = Krustentiere, 6 = Ei, 7 = Fisch, 8 = Erdnuss, 9 = Soja, 10 = Milch (Laktose), 11 = Schalenfrüchte (Nüsse), 12 = Sellerie, 13 = Senf, 14 = Sesam, 15 = Lupine, 16 = Süßstoffe.

Änderungen vorbehalten.