



Schulspeiseplan für KW 9 - 12 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 9 26.02.- 02.03.	Hähnchenbrust gebacken mit Rahmsoße und Spätzle 4, 6, 10 Obst	Nudeln mit Bolognesesoße 4, 6, 10 Rohkost	Fischfilet paniert mit Kartoffeln 4, 6, 7, 10 Joghurt 10	Wiener mit Kartoffelbrei 1, 2, 10 Tomatensuppe 10, 12	Semmelknödel mit Rahmsoße 4, 6, 10 Obstsalat
KW 10 05.03.- 09.03.	Milchreis mit Heidelbeerkompott 3, 10 Gemüsesuppe 12	Putengulasch mit Nudeln 4, 6, 10 Obst	Lasagne (mit Hackfleisch) 4, 6, 10 Pudding 10	Leberkäse mit Kartoffelsalat 2 Quarkküchlein 4, 6, 10	Nudelauflauf mit Tomatensoße 4, 6, 10 Joghurt 10
KW 11 12.03.- 16.03.	Reiberdatschi mit Apfelmus 3, 4, 6, 10 Nudelsuppe 12	Fleischpflanzerl mit Bratkartoffeln 6, 10 Obst	Tagliatelli mit Käsesoße 4, 6, 10 Rohkost	Currywurst mit Wedges 1, 2 Joghurt 10	Putensteak mit Kartoffeln und Spinat 10
KW 12 19.03.- 23.03.	Käsespätzle mit Salat 4, 6, 10 Fruchtquark 10	Schnitzel Wiener Art mit Kartoffelecken 4, 6, 10 Obst	Fischstäbchen mit Buttergemüse 4, 6, 7, 10, 12 Pudding 10	Zimtnudeln mit Apfelmus 3, 4, 6, 10 Kartoffelsuppe 10, 12	offen

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.