



Schulspeiseplan für KW 1 - 4 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 1 01.01.- 05.01.	Weihnachts- ferien	Weihnachts- ferien	Weihnachts- ferien	Weihnachts- ferien	Weihnachts- ferien
KW 2 08.01.- 12.01.	Nudeln mit Tomatensoße Gemüsesuppe <small>4, 6, 10 12</small>	Kaiserschmarn mit Apfelkompott Rohkost <small>3, 4, 6, 10</small>	Fleischpflanzerl mit Kartoffelbrei Pudding <small>4, 6, 10 10</small>	Fischpfanne mit Kartoffelecken Obst <small>7, 10</small>	Spätzle-Gemüse Pfanne Joghurt <small>4, 6, 10 10</small>
KW 3 15.01.- 19.01.	Zimtnudeln mit Apfelmus Tomatensuppe <small>3, 4 10</small>	Schnitzel Wiener Art mit Wirsching Obst <small>4, 6, 10</small>	Putengulasch mit Nudeln Rohkost <small>4, 6, 10</small>	Käsespätzle mit Salat Joghurt <small>4, 6, 10 10</small>	Hähnchenschenkel mit Gemüse Obst <small>4</small>
KW 4 22.01.- 26.01.	Schinkennudeln mit Salat Pudding <small>2, 4, 6 10</small>	Rahmgeschnetzeltes mit Kroketten Obst <small>10</small>	Leberkäse mit Ei und Spinat Fruchtquark <small>2, 6, 10 10</small>	Reiberdatschi mit Apfelmus Rohkost <small>3, 4, 10</small>	Putensteak mit Kartoffelsalat Obst

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.