



Schulspeiseplan für KW 45 - 48 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 45 06.11.- 10.11.	Schnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln Obst _{4, 6, 10}	Putengulasch mit Nudeln Rohkost _{4, 6, 10}	Fischstäbchen mit Gurkensalat Joghurt _{4, 6, 7, 10} 10	Nudeln mit Bolognesesoße Obstsalat _{4, 6}	Semmelknödel mit Rahmsoße Pudding _{4, 6, 10} 10
KW 46 13.11.- 17.11.	Leberkäs-Kartoffel- Pfanne mit Spiegelei Obst _{1, 2, 6}	Reiberdatschi mit Apfelmus Nudelsuppe _{3, 4, 6} 4, 6, 12	Hähnchenbrust gebacken mit Karottengemüse Joghurt ₄ 10	Pizzabrötchen mit Salat Pudding _{2, 4} 10	Käsespätzle mit Rohkost Obst _{4, 6, 10}
KW 47 20.11.- 24.11.	Zimtnudeln mit Apfelkompott Rohkost _{3, 4, 6, 10}	Schnitzel paniert mit Kartoffelecken Obst _{4, 6, 10}	Nudeln mit Tomatensoße Gemüsesuppe _{4, 6, 10} 10, 12	Fischfilet paniert mit Kartoffeln Joghurt _{4, 6, 7, 10} 10	Hähnchenpfanne mit Reis Obstsalat ₁₀
KW 48 27.11.- 01.12.	Nudelauflauf mit Gemüse Pudding _{4, 6, 10} 10	Fleischpflanzerl mit Kartoffelpüree Obst _{4, 6, 10}	Dampfnudeln mit Vanillesoße Rohkost _{4, 6, 10}	Würstelgulasch mit Semmel Joghurt _{1, 2, 4, 10} 10	Spätzle-Gemüse-Pfanne Kartoffelsuppe _{4, 6, 10} 10, 12

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.