



Schulzentrum Rosenfeld

Speisekarte

vom 13.05. bis 19.05.2024 (KW 20-2024)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag Pfingstsonntag
Salatteller <i>Vegetarisch</i>		Salatteller (Blatt-, Karotten-, Gurken-, und Kartoffelsalat (5,G), Tomate, Joghurdressing (C,G))		Salatteller (Blatt-, Karotten-, Gurken-, und Kartoffelsalat (5,G), Tomate, Joghurdressing (C,G))			
Menülinie 1 *	Linsenbolognese mit ger. Hartkäse (C) dazu Blattsalat mit hausgem. Joghurdressing (5,C,G,P)	Gebratene Gnocchi (Aa) mit Tomaten-Gemüsesauce (Karotte, Sellerie, Lauch) (D) dazu Karottensalat (5,P) vegan	Rotbarsch (E) mit Sahnesoße (C,D) und Bio- Brokkoli	Chickenburger (Brötchen mit paniertem Hähnchenschnitzel, Sauce, Salat und Tomate) (Aa,B,G,O) dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing (3,5,G,P)			
empfohlene Beilage *	Vollkornnudeln (Aa)		Erbsen-Kartoffelpüree (C)				
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>			Bio-Spirelli (Aa) mit Karotten- Frischkäsesauce (C) dazu Blattsalat an hausgem. Joghurdressing (5,C,G,P)	Tortelli (Ratatouillefüllung) (Aa) mit Tomatensauce dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing (3,5,G,P)			
Menülinie 3 <i>Fleisch/Fisch</i>	Currywurst (Schwein) (D,G,2,8) mit pikanter Sauce und Fingermöhren	Lasagne (Rinderhackfleisch) (Aa,B,C,D,5) dazu Karottensalat (5,P)					
Beilagen (wahlweise)	Vollkornnudeln (Aa) Wedges (Aa)		Bio-Penne (Aa) Erbsen-Kartoffelpüree (C)				
Dessert *	Fruchtiger Beerenjoghurt (Johannis-, Him-, Brom-, Heidelbeeren) (C) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Bio-Obst	Stracciatellajoghurt (C)	Joghurt (C) mit gebratenem Apfel und Haselnuss (Fb)			

