



Schulzentrum Rosenfeld

Speisekarte

vom 31.03. bis 06.04.2025 (KW 14-2025)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Salatteller <i>Vegetarisch</i>		Salatteller (Blatt-, Karotten-, Gurken-, und Kartoffelsalat, Tomate, Joghurtdressing (5,C,G,P))		Salatteller (Blatt-, Karotten-, Gurken-, und Kartoffelsalat, Tomate, Joghurtdressing (5,C,G,P))			
Menülinie 1 *	Rosmarinkartoffeln mit Porree, Champignons und Tomate dazu Möhren- Apfelsalat (G)	Veganer Bauerntopf mit Tofu (H), Linsen, Brokkoli, Karotten und Kartoffeln dazu Vollkornbrötchen (Aa,Ab,Ac,Ad,O) und Eisbergsalat an Essig-Öl- Dressing (G)	Wildlachsfilet (E) mit Zitronen- Dillsauce (C) dazu Biomöhren	Cous Cous- Gemüsepfanne (Paprika, Aubergine, Linsen und Zucchini) (Aa) mit Tomatensauce dazu Blattsalat mit hausgem. Joghurtdressing (5,C,G,P)			
empfohlene Beilage *			Vollkornreis				
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>			Bio-Spaghetti (Aa) mit Tomatensauce und ger. Hartkäse (C) dazu Gurkensalat in Essig-Öl- Dressing (3,5,G,P)				
Menülinie 3 <i>Fleisch/Fisch</i>	Gebackenes Hühnchen (Aa) mit Süß-Sauerer Sauce (Aa,H) dazu Möhren-Apfelsalat (G)	Hackfleischküchle (Schwein) (Aa,B,G) mit Rahmsauce (5,C) dazu Sommergemüse		Gulasch mit Karotten und Rind (5) dazu Bio-Kohlrabi			
Beilagen (wahlweise)	Reis Bio-Salzkartoffeln	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Kartoffelgratin (B,C,8)	Kartoffelpüree (C) Vollkornreis	Knöpfle (Aa,B) Serviettenknödel (Aa,B,C)			
Dessert *	Naturjoghurt (C) mit Ahornsirup und Fruchtmüsli (Aa,Ac,Ad,Fb)	Bio-Schokomilchpudding (C)	Obstsalat	Bio-Obst			

