



Schulzentrum Rosenfeld

Speisekarte

vom 07.04. bis 13.04.2025 (KW 15-2025)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Salatteller <i>Vegetarisch</i>		Salatteller (Blatt-, Karotten-, Gurken-, und Kartoffelsalat, Tomate, Joghurdressing (5,C,G,P))		Salatteller (Blatt-, Karotten-, Gurken-, und Kartoffelsalat, Tomate, Joghurdressing (5,C,G,P))			
Menülinie 1 *	Ofenkartoffel mit Kichererbsencreme und Spinat dazu selbstgem. Bohnensalat mit Paprika (2,9)	Djuvec Reispfanne mit Tomate, Paprika, Erbsen dazu Eisbergsalat mit hausgem. Joghurdressing (5,C,G,P)	Putengeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce (Erbsen, Ananas, Pfirsich) (C,G) dazu Chinakohl an Essig-Öl-Dressing (G)	Seelachsfilet (E) mit Kräutersauce aus Petersilie, Kerbel und Lauch (C) dazu grüne Bohnen			
empfohlene Beilage *			Quinoa	Bio-Salzkartoffeln			
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>			Gebackener Camembert (Aa,C) mit kl. Salat an Essig-Öl-Dressing (G) dazu Preiselbeeren und Baguettebrötchen (Aa)	Käsemakkaroni (5,Aa,B,C) mit Tomatensauce dazu Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing (3,5,G,P)			
Menülinie 3 <i>Fleisch/Fisch</i>	Schwäbische Maultaschen (Schwein) (Aa,B,D) mit Zwiebelschmelze und Bratensauce (5,G)	Schinkennudeln (Pute) (2,3,Aa,C) mit Tomatensauce dazu Eisbergsalat mit Joghurdressing (5,C,G,P)					
Beilagen (wahlweise)	Kartoffelsalat (Rinderbrühe) (D)		Quinoa Butterkartoffeln (C)	Knöpfle (Aa,B) Bio-Salzkartoffeln			
Dessert *	Pfirsich-Maracuja-Joghurt (C)	Apfel-Quarkcreme (C)	Bio-Obst	Selbstgemachter Grießbrei (Aa,C)			

