

# Speiseplan - GS Rothenburg -

für die 25. Kalenderwoche vom 17. bis 21. Juni 2019



## Montag

- M1** Karotten-Kartoffel-Eintopf mit bunten Ei-Stichbällchen,  
Brot (veget.) a<sup>1</sup>,c,i
- M2** Schweinelachschnitzel mit Mischgemüse  
und Salzkartoffeln a<sup>1</sup>,c,i
- M3** Seehecht, gegrillt (Olive-Rosmarin - 2 Stck.) in Limetten-Kräutersoße, dazu  
Langkornreis & Tomatensalat a<sup>1</sup>,d,g
- Nachtisch** Fruchtjoghurt Mango g

## Dienstag

- M1** Seelachs natur in Kräutersahnesoße, dazu Langkornreis und  
Gurken-Krautsalat a<sup>1</sup>,d,g
- M2** Gemüsegulasch (mit Blumenkohl, Karotten, Mais & Schweinefleisch), dazu  
Salzkartoffeln a<sup>1</sup>,i,j
- M3** Gemüse-Köttbullar in Pilzrahmssoße, dazu  
Langkornreis & Salat (veget.) a<sup>1</sup>,c,g
- Nachtisch** Obst

## Mittwoch

- M1** Eierfrikassee (mit Blumenkohl, Fingermöhren & Erbsen),  
Vollkornreis (veget.) a<sup>1</sup>,c,i,j
- M2** Balkanröllchen mit Kohlrabi-Erbsengemüse, dazu  
Salzkartoffeln a<sup>1</sup>,c,g,i,j
- M3** Hähnchen-Flakes mit leichtem Nudelsalat, Rohkost a<sup>1</sup>,c,g
- Nachtisch** Naturjoghurt mit Früchten g

## Donnerstag

- M1** Spirellis, dazu Tomaten-Basilikumsoße mit Wurstwürfeln a<sup>1</sup>,c,i,j
- M2** Bismarkheringsfilet in Sahnesoße (mit Zwiebelringen & Gewürzgurke), dazu  
Salzkartoffeln, Rote Beete d,g,l
- M3** Gemüse-Dino mit Salzkartoffeln und Salat (veget.) a<sup>1</sup>,c,g,i,j
- Nachtisch** Obst

## Freitag

- M1** Sahniger Milchreis mit Zucker und Zimt (veget.) g
- M2** Bohnen-Eintopf (mit Rindfleisch & Kartoffelwürfeln), Brot
- M3** Hähnchenbrustfilet, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln a<sup>1</sup>,i,j
- Nachtisch** Pfirsichkompott