



Speiseplan für die Schule Zell u. A. von 02.11 bis 05.11.2020

Wochentag	Menue 1	Menue 2
Montag	Paniertes Schnitzel* ^{a1/c/2} mit Spätzle* ^{a1/c} und Bratensoße* ^{2/4/i} Karottensalat Frisches Obst 	Kichererbsenbratlinge (orientalisch angehaucht)* ^{2/4/i/j} dazu Backofenkartoffeln und einen Curry-Dip* ^{g/j} Karottensalat Frisches Obst
Dienstag	Nudelsuppe*^{2/4/i/a1/c} Schweinegulasch* ^{2/4/i} mit Reis Bunter Blattsalat 	Nudelsuppe*^{2/4/i/a1/c} 3 Pfannkuchen* ^{a1/c} mit Apfelmus* ² und Vanillesoße* ^g
Mittwoch	Bandnudeln * ^{a1/c} mit einer Lachs-Sahne Soße* ^{2/4/i/g} Gurkensalat Erdbeerquark* ^{g/2}	Backcamembert * ^{a1/c/g} mit Kartoffeln* ^c und Preiselbeeren Gurkensalat Erdbeerquark* ^{g/2}
Donnerstag	Nudelaufwurf mit Rinderhackfleisch* ^{2/4/i/a1/c/g} dazu Tomatensoße* ^{2/4/i} Tomatensalat  Vanillepudding* ^g	Rührei * ^g mit Kartoffeln* ² und Spinat* ^g Vanillepudding* ^g

Speiseplan für die Schule Zell u. A. von 09.11 bis 12.11.2020

Wochentag	Menue 1	Menue 2
Montag	Kürbiscremesuppe*^{2/4/g/i} Putengeschnetzeltes an Curryrahmsauce* ^{2/4/g/i/j} dazu Reis Gurkensalat	Kürbiscremesuppe*^{2/4/g/i} Apfelstrudel * ^{a1/c} mit Vanillesauce* ^{2/g}
Dienstag	Schweineschnitzel natur * ^{a1} mit Tomatenbandnudeln* ^{a1/c} Sc.:* ^{4/2/i} Karottensalat  Kirschquarkspeise* ^{2/g}	Maiskolben* ² mit Kartoffelspalten und Kräuterbutter* ^g Karottensalat Kirschquarkspeise* ^{2/g}
Mittwoch	Spaghetti* ^{a1/c} mit Sauce Bolognese * ^{2/4/i}  Blattsalat  Schokoladenpudding* ^{2/g}	Kartoffel-Karotten-Rösti* ^c mit Tzatziki* ^g Blattsalat Schokoladenpudding* ^{2/g}
Donnerstag	Hähnchenbrustfilet* ^{a1} mit Spätzle* ^{a1/c} , Rahmsauce* ^{2/4/i/g} und Karottengemüse Frisches Obst	Seelachsfilet* ^{a1} mit Kartoffeln* ² an Karottengemüse dazu eine Dillsoße* ^{2/4/i/g} Frisches Obst

Alle Speisen werden mit jodiertem Speisesalz hergestellt
Zusatzstoffe und Allergene entnehmen sie der beigegefügten Legende



Unser Haus ist ausgezeichnet

Das Gütezeichen für Essen mit gutem Gefühl
Unser Betrieb wird regelmäßig kontrolliert durch die
Gütegemeinschaft Diät und Vollkost e.V.

Speiseplan für die Schule Zell u. A. von 16.11 bis 19.11.2020

Wochentag	Menue 1	Menue 2
Montag	Paniertes Fischfilet* ^{a1/c} Kartoffelsalat* ^{2/3/i} Karottensalat Frisches Obst	Spinat-Lasagne* ^{a1/g/2/c/i} dazu Frischkäsesauce* ^{2/g/i} Karottensalat Frisches Obst
Dienstag	Rindergeschnetzeltes * ^{2/4/i} Spätzle* ^{a1/c} Gurkensalat Rote Grütze mit Vanillesoße* ^{2/g}	Tortellini mit Käsefüllung* ^{2/4/g/a1/c} dazu Tomatensoße* ^{2/4/i} Gurkensalat Rote Grütze mit Vanillesoße* ^{2/g}
Mittwoch	Schinken-Nudeln* ^{a1/c/2/3/4} mit Ei und Tomatensoße* ^{2/4/i} Blattsalat Marmorkuchen* ^{a1/c/g}	Kartoffel-Frischkäsetaschen* ^{c/g/2} auf Bad Boller Ratatouille (mit Roter Bete) Blattsalat Marmorkuchen* ^{a1/c/g}
Donnerstag	Tag der Schulverpflegung Kürbis- Lauch Suppe* ^{2/4/i/g} Brokkoli-Rind-Frikadellen* ^{2/4/a1/c} mit Kartoffelpüree* ^g und Pastinaken-Möhrengemüse	Tag der Schulverpflegung Kürbis-Lauch Suppe* ^{2/4/i/g} Rote Bete-Feta-Bratlinge* ^{2/4/i/g/c} mit Gemüse-Couscous* ^{a1} und Schnittlauchsauce* ^{2/4/i/g}

Speiseplan für die Schule Zell u. A. von 23.11 bis 26.11.2020

Wochentag	Menue 1	Menue 2
Montag	Fleischspieß Sc.: ^{2/4/i} mit Reis und Maisgemüse* ^g Mandarinen-Quarkspeise* ^{2/g}	vegetarische Maultaschen* ^{a1/c/g} mit Käse überbacken dazu Tomatensoße* ^{2/4/i} Feldsalat Mandarinen-Quarkspeise* ^{2/g}
Dienstag	Putenschnitzel* ^{a1} Sc.: ^{2/4/i} dazu Hörnle* ^{a1/c} mit Erbsengemüse Nusspudding* ^{h1/h2/h3/g}	Kartoffel-Kürbis-Gratin* ^{c/g/1/2} dazu grüne Sauce* ^{4/a/g} Blattsalat Nusspudding* ^{h1/h2/h3/g}
Mittwoch	Maultaschen* ^{a1/c} mit Kartoffelsalat* ^{2/3/i} Karottenrohkost Frisches Obst	Rotbarsch in einem Eimantel * ^{a1/c/g} dazu Reis und helle Soße* ^{2/4/g/i} Karottenrohkost Frisches Obst
Donnerstag	Kartoffelsuppe*^{2/4/g/i} Hähnchenbrustfilet "im Knuspermantel** ^{a1/c} , Tomatensauce * ^{2/4/i} Rigatoni* ^{a1/c} Gurkensalat	Kartoffelsuppe*^{2/4/g/i} Kaiserschmarrn* ^{a1/c/g} Mit Kirschkompott* ² und Vanillesoße* ^{2/g} Gurkensalat

Alle Speisen werden mit jodiertem Speisesalz hergestellt
Zusatzstoffe und Allergene entnehmen sie der beigefügten Legende



Unser Haus ist ausgezeichnet

Das Gütezeichen für Essen mit gutem Gefühl
Unser Betrieb wird regelmäßig kontrolliert durch die
Gütegemeinschaft Diät und Vollkost e.V.