



ANGEBOTS-SPEISEKARTE vom 16.12.-20.12.2024 KW51
SCHULE Vreden

Menü **BLAU**

Menü **GELB**

Dessert

Montag	Geflügelgulasch mit grüne Erbsen und Spätzle 	Ofen-Kartoffel mit gebratenen Champignonsscheiben, Kräuter- Quark und Rucola 	Quarkspeise mit Spekulatius- Crunch
Allergene:	Gulasch: Sellerie, Milch • Spätzle: Weizen, Eier	Champignons: Sellerie • Quark: Milch	Milch, Weizen, Spuren von Mandeln und Haselnüssen
Dienstag	 Westf. Grünkohl ^{1,5} mit Kartoffeln durcheinander, Putenkasslerwürfel und einer Geflügel- Mettwurst 	Gebratene Gemüse-Woknudeln mit Ei, Porree, Karotte, Sojabohnen und Paprika 	Panna Cotta- Creme
Allergene:	Grünkohl: Sellerie, Milch • Mettwurst: Senf	Nudeln: Weizen, Eier, Soja	Milch
Mittwoch	Geflügelfrikadelle mit Nudeln, Brokkoli und Sauce 	 Münsterländer Kartoffelsuppe mit Laugengebäck 	verschiedene Stücke Obst
Allergene:	Frikadelle: Weizen, Milch, Senf, Eier • Nudeln: Weizen • Sauce: Sellerie, Milch	Suppe: Milch, Sellerie • Laugengebäck: Weizen	
Donnerstag	Hausgemachte Erbsensuppe ^{1,5} mit Karotte, Kartoffeln, Porree, Geflügelspeck ^{1,5} und Brötchen 	Käse-Tortellini in Tomatenrahmsauce und Gouda gratiniert, dazu Salatmix (Kräuterdressing) 	Stracciatella Creme
Allergene:	Suppe: Sellerie • Brötchen: Weizen	Auflauf: Weizen, Eier, Milch • Dressing: Senf	Milch
Freitag	Geflügel-Currywurst mit Kartoffelecken und Blattsalat (Joghurdressing) 	Rührei mit Bratkartoffeln und Tomatensalat 	Sahne-Quark mit Früchten
Allergene:	Wurst: Sellerie, Milch, Senf • Dressing: Milch	Rührei: Eier, Milch	Milch

= vegetarisch = Rindfleisch = Geflügel = Schweinefleisch = Fisch = Knoblauch
1) mit Antioxidationsmitteln, 2) mit Geschmacksverstärker, 3) geschwärzt, 4) mit Farbstoff, 5) mit Konservierungsstoff, 6) mit Süßungsmitteln, 7) mit Phosphat 8) geschwefelt