Speiseplan

Rupert-Mayer-Schule

19.02. – 01.03.2024

19.02.-23.02.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Italien: quer durchs Land gekocht	Tomatensuppe mit Reis und Rindfleisch mit Bäckerbrötchen, dazu Beilagensalat	Überbackenes: Lasagne Bolognese, dazu Beilagensalat	Hähnchenfilets "Fresh kick" in feiner Joghurtsoße mit Langkornreis, dazu Beilagensalat	Vegetarischer Kartoffel-Möhren-Eintopf, danach Pfannkuchen mit Nuss-Nougat-Füllung, dazu Beilagensalat
Menü Vegetarisch	Italien: quer durchs Land gekocht	Tomatensuppe mit Reis mit Bäckerbrötchen, dazu Beilagensalat	Überbackenes: Italienische Gemüse Lasagne, dazu Beilagensalat	Falafelbällchen aus Kirchererbsen mit Tomatensoße "Italia" und Langkornreis, dazu Beilagensalat	Vegetarischer Kartoffel-Möhren-Eintopf, danach Pfannkuchen mit „Veggie-Bolognese", dazu Beilagensalat
Dessert	Obst		Eisbecher Erdbeer Vanille		Obst

26.02.-01.03.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schwäbische Maultaschen mit Bratensoße und Kartoffelsalat, dazu Beilagensalat	Geflügelbällchen in Rahmsoße mit Basmatireis, dazu Beilagensalat	Kartoffelsuppe mit geschnittener Geflügelwurst mit Kaiserbrötchen, dazu Beilagensalat	Schweineschnitzel paniert mit Bratensoße und Spätzle, dazu Beilagensalat	Kartoffelgulasch mit Rindfleisch, dazu Beilagensalat
Menü Vegetarisch	Kleine vegetarische Maultaschen in Gemüsebrühe, dazu Beilagensalat	Spinatknödel mit Käse mit Kräutersoße, dazu Beilagensalat	Kartoffelsuppe „vegetarisch" mit Kaiserbrötchen, dazu Beilagensalat	Spätzle Gemüsepfanne mit Soße "Gärtnerin Art", dazu Beilagensalat	Kartoffeltaschen mit Kräuter- Frischkäse Füllung und Langkornreis, dazu Beilagensalat
Dessert	Obst	Schoko-Milchpudding			Obst

inweise zu Allergenen finden Sie auf dem jeweiligen Monats-Speiseplan

Änderungen vorbehalten!