

Speiseplan Juli 2021

GS Veitsbronn

KW 26

01. Donnerstag Paprikagulasch von der Pute ^{14,G} mit Ebly ^{AW}, danach Pudding ^{1,14,G}
 02. Freitag **kein Essen**

KW 27

05. Montag: Italienische Pasta ^{AW} mit feiner Tomatensoße ^{14,G}, danach bunter Blattsalat ^{3,14,G,J,L}
 06. Dienstag: Geb.Seelachsfilet ^{MSC} ^{14,AW,D,G} mit Salzkartoffeln ^{14,G} & Remoulade^{1,2,9,14,15,AW,C,G,J}, danach Obst
 07. Mittwoch: Süße Quarkkälchen (ohne Rosinen) ^{14,15,AW,C,G} mit Apfelmus ³, danach Obst
 08. Donnerstag: Geflügel-Leberkäse ² mit buntem Karotten-Erbesen-Gemüse ^{14,G}, und Salzkartoffeln ^{14,G}
 09. Freitag: **kein Essen**

KW 28

12. Montag: Mildes Gemüsecurry mit Langkornreis, danach Früchte-Joghurt ^{14,G}
 13. Dienstag: Hähnchencrossies ^{AW,AG} mit hausgemachtem Kartoffelpüree ^{14,G}, danach Salat ^{3,14,G,J,L}
 14. Mittwoch: Süßer Milchreis ^{14,G} mit kaltem Beerenkompott, danach Obst
 15. Donnerstag: Kartoffelkloß ^{2,5,AW,L} mit vegetarischer Soße ^{14,G,I}, danach Gurkensalat ^{3,14,G,J,L}
 16. Freitag: **kein Essen**

KW 29

19. Montag: Hausgemachter Semmelknödel ^{12,14,AW,C,G,F} mit Kräuter-Rahm-Schwammerln ^{14,G}, danach Obst
 20. Dienstag: Cappelini-Nudeln "Pomodore e Basilico" ^{14,AW,C,G} mit Tomatensoße ^{14,G}, danach Salat ^{3,14,G,J,L}
 21. Mittwoch: Mini-Germknödel (Heidelbeerfülle) ^{14,15,AW,C,G} mit Vanillesoße ^{14,G}, danach Obst
 22. Donnerstag: Feine Bergkäsenocken ^{14,15,AW,C,G} mit Parmesansoße ^{14,15,C,G}, danach Zitronenjoghurt ^{14,G}
 23. Freitag: **kein Essen**

KW 30

26. Montag: Feines Gemüsegeschnetzertes mit Eier-Spätzle ^{15,AW,C}, danach Kirsch-Joghurt ^{14,G}
 27. Dienstag: Geb. Fetakäse ^{14,AW,G} mit Salzkartoffeln ^{14,G} & Remoulade^{1,2,9,14,15,AW,C,G,J}, danach Obst
 28. Mittwoch: Leckerer Putengyros mit Tomatenreis und mildem Tsatsiki ^{14,G}, danach Gurkensalat ^{3,14,G,J,L}
 29. Donnerstag: Feine Pfannkuchen ^{14,15,AW,C,G} mit Erdbeerkonfitüre, danach Obst
 30. Freitag: **kein Essen**

Sommerferien von 30.07. - 13.09.21

Änderungen vorbehalten!

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

Inhaltsstoffe:

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=m. Süßungsmittel, 10=m. einer Zuckerart u. Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquell, 12=m. Jod salz, 13=m. Nitritpökelsalz, 14=m. Milcheiweiß, 15=Vollei

Allergene:

A=Gluten (AW= Weizen, AD=Dinkel, AH=Hafer, AR = Roggen, AG = Gerste), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch & Milchprodukte, H=Schalenfrüchte (HH=Haselnuss, HM=Mandel), I=Sellerie, J = Senf, K=Sesamsamen,

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als

10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere