

		Menü 1	Menü 2
Mi 01	<b>1. Maifeiertag</b>		
Do 02	Rinderhacksteak mit Bohnen in Rahmsoße und Petersilienkartoffeln, Eisdessert (aw,b,gh,d,R)	Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung auf Basmatireis, dazu Soße „süß-sauer“, Eisdessert (aw,d,c,g)	
Fr 03	Nudel-Gemüse-Auflauf mit geriebenem Käse und Tomatensoße, frisches Obst (aw,b,c)		
Mo 06	Deftiges Wurstgulasch mit Nudeln, Götterspeise (aw,b,c,2,3,6,S)	Brokkoli-Nuss-Ecke mit Gemüseragout und Butterspätzle, Götterspeise (aw,fh,c,1,2,3,4)	
Di 07	Hähnchen-Nuggets mit Buttererbsen, Pommes Frites, Joghurt mit Cornflakes (aw,b,a,c,g)	Grießbrei mit warmen Kirschen, Joghurt mit Cornflakes (aw,b)	
Mi 08	Bunte Gemüseplatte mit Setzei und Kartoffelstampf, Möhrenrohkost (aw,b,c)		
Do 09	<b>Christi Himmelfahrt</b>		
Fr 10	<b>Brückentag</b>		
Mo 13	Geschnetzeltes von der Pute „Züricher Art“ mit Spiralnudeln, Kirschgrütze (aw,b,1,4,5)	Karottencremesuppe mit Falafelbällchen, Kirschgrütze (aw,b,g,1,4,5)	
Di 14	Panierte Hähnchenbrust mit Letscho und Pommes frites, Quarkspeise (aw,b,6)	Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker, Quarkspeise (aw,b,c,3)	
Mi 15	Gebratenes Seelachsfilet mit Kräutersoße, Frühlingsgemüse und Reis, Salatbeilage (aw,b,c,k)	Eierragout mit Gemüse und Langkornreis, Salatbeilage (aw,c,b)	
Do 16	Paniertes Schnitzel vom Schwein „Jäger Art“ mit Champignonsoße und Kroketten, Berliner (aw,b,c,fm,S)	Chili con Carne mit Basmatireis, Berliner (aw,b,c,fm,S)	
Fr 17	Makkaroni mit Tomaten-Basilikum-Soße und geriebenen Käse, Frisches Obst (aw,b)		
<p>(aw) Weizen, (ar) Roggen, (ag) Gerste, (ah) Hafer, (ad) Dinkel, (ak) Kamut, (b) Milch, (c) Eier, (d) Soja, (e) Erdnüsse, (fm) Mandeln, (fh) Haselnüsse, (fw) Walnüsse, (fc) Cashewnüsse, (fpe) Pecanüsse, (fpa) Paranüsse, (fpi) Pistazien, (fm) Macadamianüsse, (fq) Queenslandnüsse, (g) Sellerie, (h) Senf, (i) Krebstiere, (k) Fisch, (l) Sesamsamen, (m) Schwefeldioxid und Sulfite, (n) Lupinen, (o) Weichtiere, (1) Farbstoff, (2) Konservierungsstoff, (3) Antioxidationsmittel, (4) Geschmacksverstärker, (5) Süßungsmittel, (6) Phosphat, (7) gewachst, (8) geschwefelt, (R) Rind, (S) Schwein</p>			



Blumenkohl



Chinakohl



Gurken



Kürbis



Porree (Lauch)



Rosenkohl





Spargel



Stangensellerie



Zucchini

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>
Mo 20		<p style="text-align: center;"><b>Pfingstmontag</b></p> 
Di 21		
Mi 22		
Do 23		
Fr 24		
	<b>Ferien 21. - 24.05.2024</b>	
Mo 27	Schweinerahmgeschnetztes mit Butterspätzle, Pudding mit Vanillegeschmack (aw,b,S,1,4)	Vollkornudeln mit Pesto-Soße und Tomatenwürfeln, dazu geriebener Hartkäse, Pudding mit Vanillegeschmack (ag,ah,ar,aw,b)
Di 28	Knusprige Hähnchenkeule mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln, Joghurtdessert mit Honig (aw,b,3)	Quark-Grieß-Auflauf mit Fruchtsoße, Joghurtdessert mit Honig (aw,b)
Mi 29	Schlemmerfilet á la „Bordelaise“ mit Brokkoli, dazu Dillrahmsoße und Reis, Salatbeilage (aw,k)	Tortellini mit Käsefüllung, Käse-Sahne-Soße und Röstzwiebeln, Salatbeilage (aw,b)
Do 30	Kartoffelsuppe mit Bockwurst und Senf, Mousse au Chocolat (b,c,g,h,S)	Cremiger Kräuterquark mit Kartoffelecken, Mousse au Chocolat (aw,b,c,fm)
Fr 31	Frikassee vom Huhn mit Gemüse und Langkornreis, Frisches Obst (aw,b,g,k)	

Wir reichen zu jedem Menü täglich Obst oder Dessert oder Salatbeilage und ein Getränk.  
Guten Appetit wünscht die Leib & Seele Dienst am Gast GmbH.

**Liebe Eltern, liebe Schüler/innen,**

**Sie können das Essen schnell und bequem über unser Internetportal bestellen:**  
<https://www.speisenbildung-leib-und-seele.de>    **Telefon: 034605 1499-99**



**Radieschen**



**Chicorée**



**Bohnen**



**Broccoli**



**Rhabarber**