

# SPEISEKARTE GRUND&MITTELSCHULE UNTERHACHING

DATUM: 23.05. - 27.05.2022

KW: 21



## Wochenkarte

MONTAG

VORSPEISE	
FLEISCH/FISCH	Fleischpflanzerl (G,a,i,j) mit Kartoffelpüree (g) und Möhrengemüse
VEGETARISCH	Gemüsepflanzerl (a,i) mit Kartoffelpüree
ALTERNATIVE	
DESSERT / OBST	Naturjoghurt mit Waldbeeren (g)

DIENSTAG

VORSPEISE	
FLEISCH/FISCH	Ricotta-Spinat-Tortellini (a) mit Schinken-Sahnesoße (G,g,i)
VEGETARISCH	Ricotta-Spinat-Tortellini (a) mit Sahnesoße (g,i)
ALTERNATIVE	
DESSERT / OBST	Birnenkompott

MITTWOCH

VORSPEISE	
FLEISCH/FISCH	Hechtfilet (F,d) mit Zitronensoße (i,g), Salzkartoffeln
VEGETARISCH	Langkorn-Kräuterreis mit Erbsen in Rahm (g,i)
ALTERNATIVE	
DESSERT / OBST	Geschnittenes Obst

DONNERSTAG

VORSPEISE	
FLEISCH/FISCH	Feiertag
VEGETARISCH	
ALTERNATIVE	
DESSERT / OBST	

FREITAG

VORSPEISE	
FLEISCH/FISCH	Cevapcici (R,a,c,j) mit Tomatensoße (i), Vollkornreis
VEGETARISCH	Romanesco- Curry (i,j) mit Vollkornreis
ALTERNATIVE	
DESSERT / OBST	Quark mit Kirschen (g)

### ERKLÄRUNG ALLERGENE

a) glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme)  
 b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja  
 g) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)  
 h) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuß) i) Sellerie j) Senf  
 k) Sesamsamen l) Weichtiere m) Lupinen  
 n) Schwefeldioxid und Sulfite o) Haselnüsse p) Pilze  
 1= Konservierungsstoffe, 2= Farbstoffe,  
 3= Antioxidationsmittel, 4= Süßungsmittel, 5= Phosphat,  
 6= geschwefelt, 7= Geschmacksverstärker, 8= geschwärzt,  
 9= gewachst, 10= gentechnisch verändert,  
 F= Fisch, G=Geflügel, R= Rind