

Rosenmaarschule Monat Mai 2019



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
29.04.-03.05.2019 KW 18	Menü 1	Rindfleischklößchen "Köttbullar" in Sahnesoße mit Preiselbeeren <R> dazu Langkornreis und Gemüse	Überraschungessen (a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m,n)	Tag der Arbeit - Kein Essen	Hähnchenbrustfilet-Piccata mit Pennenudeln in Tomatensoße "Italia" <V>	Schlemmerfilet à la française vom Alaska-Seelachs <F> mit Salzkartoffeln und Rahmspinat
	Menü 2 - Vegetarisch	Sojageschnetzeltes "Toskana" in Rahmsoße mit Langkornreis Gemüse	Überraschungessen (a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m,n)		Veggi-Schnitzel aus Soja <V> mit Pennenudeln in Tomatensoße "Italia" <V>	Knusper-Schnitte gefüllt mit Salsa <V> mit Salzkartoffeln und Rahmspinat
	Dreier	Frisches Obst der Saison	Rohkost zum selber schneiden		Rohkost zum selber schneiden	Quarkbällchen
06.05.-10.05.2019 KW 19	Menü 1	Tomatensuppe mit Reis und Rind <R> mit Mehrkornbrötchen	Veggie-Schnitzel aus Soja <V> mit Salzkartoffeln und Käsesoße, dazu Beilagensalat	Apfelpfannkuchen <V>	Spiralnudeln mit Tomaten-Mozzarella-Soße <V>, dazu Salat	Knusper Fischlis aus Alaska-Seelachs <F> mit Stampfkartoffeln und Salat
	Menü 2 - Vegetarisch	Vegetarische Kartoffelsuppe <V> mit Mehrkornbrötchen	Veggie-Schnitzel aus Soja <V> mit Salzkartoffeln und Käsesoße, dazu Beilagensalat	Mini Gemüseravioli in Tomatensoße <V>	Spiralnudeln mit Tomaten-Mozzarella-Soße <V>, dazu Salat	Schneckenudeln in Käsesoße <V> dazu Gemischter Salat
	Dreier	Obst der Saison	Rohkost zum selber schneiden	Obst der Saison	Rohkost zum selber schneiden	Mini-Donut
13.05.-17.05.2019 KW 20	Menü 1	Risotto "Pomodoro"	Spinat-Kartoffel-Gratin <V>	Hot Dog Brötchen, Geflügelbrühwürstchen <G> mit saure Gurkenschnitzel, Tomatenketchup und gemischter Blattsalat	Ravioli in heller Soße mit Erbsen <V>	Panierte Fischstäbchen <F> mit Kräuterkartoffeln und Gurkensalat
	Menü 2 - Vegetarisch	Risotto "Pomodoro"	Spinat-Kartoffel-Gratin <V>	Vegetarischer Hot Dog Brötchen mit saure Gurkenschnitzel, Tomatenketchup und gemischter Blattsalat	Ravioli in heller Soße mit Erbsen <V>	Mini-Karotten-Ecke <V> mit Kräuterkartoffeln und Gurkensalat
	Dreier	Obst der Saison	Rohkost zum selber schneiden	Obst der Saison	Obst der Saison	Mini Berliner
20.05.-24.05.2019 KW 21	Menü 1	Hühnerfrikassee "Frühlings Art" <G> mit Langkornreis, und Brokkoli	Überraschungsmenü (a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l, m, n)	Milchreis <V> mit Erdbeer-Fruchtsoße	Penne-Nudeln, mit Vegetarische Bolognese <V> dazu Blattsalat	Knusper Fischlis aus Alaska-Seelachs <F> mit Frühlingspüree und Maissalat mit Paprika & Zwiebeln
	Menü 2 - Vegetarisch	Gemüse-Frikadelle "Hausfrauen Art" <V>, dazu Helle Cremesoße und Langkornreis mit Brokkoli	Überraschungsmenü (a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l, m, n)	Mini Gemüseravioli in Tomatensoße <V>	Penne-Nudeln, mit Vegetarische Bolognese <V> dazu Blattsalat	Brokkoli Rösti <V> mit Frühlingspüree und Maissalat mit Paprika & Zwiebeln
	Dreier	Obst der Saison	Rohkost zum selber schneiden	Obst der Saison	Rohkost zum selber schneiden	Mini Milk
27.05.-31.05.2019 KW 22	Menü 1	Gemüsenuggets <V> mit Tomatenreis dazu Salat	Geflügelbratwurst <G> mit Porreegemüse in cremiger Soße <V> und Salzkartoffeln	Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V> mit Apfelmark	Rindergulasch in Paprika-Rahmsoße <R> mit Spiralnudeln und Kohlrabi	Fischpfanne "Neptun" vom Alaska Seelachs <F> mit Langkornreis und Salat
	Menü 2 - Vegetarisch	Gemüsenuggets <V> mit Tomatenreis dazu Salat	Brokkoli Nuggets, mit Porreegemüse in cremiger Soße <V> und Salzkartoffeln	Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V> mit Apfelmark	Spiralnudeln mit Tomatensoße "Italia" <V> dazu Gemischter Salat	Sojageschnetzeltes "Toskana" in Rahmsoße mit Langkornreis und Salat
	Dreier	Obst der Saison	Rohkost zum selber schneiden	Obst der Saison	Rohkost zum selber schneiden	Mini Amerikaner



Speiseplan ohne Gewähr. Wir weisen daraufhin, dass die Inhaltsstoffe (Allergene und Zusatzstoffe) der Speisen endgültig am Ort der Speisenausgabe gekennzeichnet sind.

apetito
catering