

Speiseplan vom 04.03.2019 bis zum 28.03.2019
Adolf-Reichwein Grundschule Meudt

	04.03.2019 – 07.03.2019 KW 10	11.03.2019 – 14.03.2019 KW 11	18.03.2019 – 21.03.2019 KW 12	25.03.2019 – 28.03.2019 KW 13
Montag	unterrichtsfrei	Rinderfrikadelle mit brauner Sauce, Wirsinggemüse und Kartoffelpüree Dessert	Geschmorte Hähnchenkeule in brauner Sauce mit Honig-Karotten und Kartoffelpüree Dessert	Rindfleisch-Kartoffel-Gemüse „One Pot“ mit Jogurt-Dip und Dreikornbrot Dessert
		Milch (Lactose), Eier, Gluten (Weizen), Senf	Milch (inkl. Lactose), Sellerie	Gluten (Weizen, Roggen, Hafer), Milch (inkl. Lactose), Senf, Sesam
Dienstag	unterrichtsfrei	Paniertes Putenbrustschnitzel mit Steckrüben-Karottengemüse, Sauce und Spätzle Dessert	Ungarischer Rindergulasch in Paprikasauce mit Kartoffelknödeln Dessert	Bio Spaghetti mit Bio-Basilikum-Tomatensauce und Bio-Reibekäse Dessert
		Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Senf, Milch (Lactose)	Gluten (Weizen)	Gluten (Weizen), Milch (Lactose)
Mittwoch	Blumenkohlcremesuppe Pancakes mit Apfelmus	Fischstäbchen mit Spinat und Kartoffeln Dessert	Putenschnitzel in Rahmsauce mit Erbsen-Möhren und Salzkartoffel Dessert	Mini Piccata von der Pute mit Wellennudeln und Bärlauchpesto Dessert
	Milch (Lactose), Eier, Gluten (Weizen)	Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Fisch	Milch (Lactose), Gluten (Weizen), Eier, Senf	Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Sellerie
Donnerstag	Spaghetti „Bolognese“ vom Rind Dessert	Tortellini mit Spinatfüllung dazu fruchtige Tomatensauce Dessert	Chili sin Carne mit Sour Cream und Langkornreis Dessert	Wellennudeln mit Gemüse-Bolognese und Reibekäse Dessert
	Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Sellerie	Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Eier, Sellerie	Milch (Lactose), Sojabohnen	Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Sellerie