

**Speiseplan vom 14.10.2019 bis zum 07.11.2019**
**Adolf-Reichwein Grundschule Meudt**

	<b>14.10.2019 – 17.10.2019</b> <b>KW 42</b>	<b>21.10.2019 – 24.10.2019</b> <b>KW 43</b>	<b>28.10.2019 – 31.10.2019</b> <b>KW 44</b>	<b>04.11.2019 – 07.11.2019</b> <b>KW 45</b>
<b>Montag</b>	Bunte Bandnudeln mit vegetarischer Carabonarasauce Dessert	Fruchtiges Hähnchengeschnetzeltes mit Limettensaft und Basmatireis Dessert	Gebackene Hähnchenkeule mit Tomatenreis und Sauce Dessert	Rindergulasch mit Kartoffelknödeln Dessert
	Gluten (Weizen), Sojabohnen, Eier	Eier, Milch (Lactose), Sellerie		Gluten (Weizen), Senf
<b>Dienstag</b>	Mini-Geflügelbratwürstchen mit Apfelrotkohl und Kartoffelstampf Dessert	Leckeres Mais-Feta-Ragout mit Polentatalern Dessert	Karottencremesuppe und Pancakes mit Vanillesauce und Kirschen- Grütze	Ofenfrische Reibekuchen mit Apfelmus Dessert
	Milch (Lactose), 3, 8	Milch (Lactose)	Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Eier	Eier, Schwefeldioxid/Sulphit
<b>Mittwoch</b>	Tomatencremesuppe  Feiner Milchreis mit roter Beerengrütze	Seelachs-Backfisch-Filet mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln Dessert	Paniertes Putenbrustschnitzel mit Erbsen-Möhrengemüse, Sauce und Spätzle Dessert	Seelachsfilet „Bordelaise“ mit würziger Auflage und Rahmkartoffeln Dessert
	Milch (Lactose), 11	Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Fisch	Milch (Lactose), Glutten (Weizen, Dinkel), Eier, Senf	Gluten (Weizen), Fisch, Milch (Lactose), Sellerie
<b>Donnerstag</b>	Rindergeschnetzeltes mit Champignons und Spätzle Dessert	Bio-Spiralnudeln mit Bio-Tomaten-Basilikum-Sauce und Reibekäse Dessert	Tortellini mit Tomaten-Mozzarella gefüllt, dazu Tomatensauce Kartoffelpüree Dessert	Geflügelhackbällchen in Rahmsauce mit Maccaroni Dessert
	Gluten (Weizen/Dinkel), Milch (Lactose), Eier, Senf	Gluten (Weizen), Milch (Lactose)	Milch (Lactose), Eier, Sellerie, Gluten (weizen)	Milch (Lactose), Gluten (Weizen), Eier, Senf