



Schulspeiseplan Mai



Täglich Suppe (A,C,G,L,) oder Dessert

- FR 02.05. D Erdäpfelgulasch mit Semmel, Jogurella A,C,G,L
- MO 05.05. S Topfenpalatschinken mit Vanillesoße A,C,G
- DI 06.05. D Lachsfilet, Kräuterrahms., Kartoffeln, Gurkensalat, A,D,G,L,C
Kartoffel-Brokkoliauflauf mit Salat
- MI 07.05. S Schweinsbraten(Karree),Knödel, Kartoffeln, Krautsalat A,C,G,O
Krautfleckerl mit Salat
- DO 08.05. Putenstreifen in Kräuterrahmsoße ,Nudeln, Brokkoli A,C,G,L
Gemüserahmnudeln mit Salat
- FR 09.05. S Kartoffelgratin mit Soße, Salat
- MO 12.05. S Spaghetti Bolognese, Reibkäse, Blattsalat A,C,G,
Spaghetti mit Tomatensoße, Reibkäse, Salat
- DI 13.05. S Putenfleischknödel, Sauerkraut, Dip A,C,G,L
Kartoffellaibchen mit Sauerkraut
- MI 14.05. D Kalbsgeschnetzeltes,Spätzle,Babykarotten,DessertcremeA,C,G,O
Käsespätzle mit Salat
- DO 15.05. S Grillwürstl, Bratkartoffeln,Cocktailsoße,gemischten Salat L
Gegrillter Tofu,Bratkartoffeln,Cocktailsoße,gem.Salat
- FR 16.05. S Pofesen mit Mus A,C,G
- Mo 19.05. S Faschierter Braten, Püree, Gemüse A,C,G,L,M
Gemüselaibchen,Kartoffeln,Dip,Salat
- DI 20.05. S Tortellini mit Schinkensoße, Salat A,C,G,L
Tortellini mit Käsesoße, Salat
- MI 21.05. S Süßer Biskottenaufauf mit Beerensoße A,C,G
- DO 22.05. D Puten-Champignonschnitzel, Reis, Kartoffelsalat A,C,G,M,L
Knödel mit Champignonsoße, Salat
- FR 23.05. S Geröstete Knödel mit Ei, Blattsalat und Maissalat A,C,G,L,O
- MO 26.05. S Chili con carne (Rind),Semmel / Brot A,M,L
Chili sin carne Semmel / Brot
- DI 27.05. S Panierter Fisch, Sc.Tartar, Kartoffeln, Tomatensalat A,C,G,O,D
Panierter Käse, Preiselb.,Kartoffeln, Tomatensalat
- MI 28.05. S Powidl – Germknödel mit Mohnzucker & Pfirsichkompott A,C,G,O
- DO 29.05. Christi Himmelfahrt
- FR 30.05. Schulfrei

Änderungen vorbehalten!

Guten Appetit wünschen Euch Eva Meinhart und das Küchenteam vom St.Klara

Am Speiseplan sind die Allergenen Stoffe angeführt, darüber hinaus müssen wir auf folgendes hinweisen:

1. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein
2. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften.

Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder – Unverträglichkeiten auslösen können.

3. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.