

Ludwig Schwamb Schule / Gutenberg Gymnasium Monat Juni 2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
29.05.-02.06.2023 KW 22	Tagesmenü	Pfingstmontag	Pfingstferien	Pfingstferien	Pfingstferien
	Vegetarisches Menü	Pfingstmontag	Pfingstferien	Pfingstferien	Pfingstferien
	Dessert	Pfingstmontag	Pfingstferien	Pfingstferien	Pfingstferien
05.06.-09.06.2023 KW 23	Tagesmenü	Pfingstferien	Pfingstferien	Pfingstferien	Fronleichnam
	Vegetarisches Menü	Pfingstferien	Pfingstferien	Pfingstferien	Fronleichnam
	Dessert	Pfingstferien	Pfingstferien	Pfingstferien	Fronleichnam
12.06.-16.06.2023 KW 24	Tagesmenü	Milchreis <V>, Rote Fruchtgrütze	Kartoffel-Gemüse-Gratin<V>	Geflügelbällchen, Braune Rahmsoße, Eierspätzle, Apfelrotkohl	Buntes Büffet
	Vegetarisches Menü	Milchreis, Erdbeer-Fruchtsoße	Kartoffel-Gemüse-Gratin<V>	Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V> mit Apfelmus	Buntes Büffet
	Dessert	Saisonales Obst	Saisonales Obst	Dessert	Saisonales Obst
19.06.-23.06.2023 KW 25	Tagesmenü	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Wedges und Möhren in Sahnesoße	Nudeln mit Tomatensoße "Italia" <V> und geriebenen Hartkäse	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße <G> mit Langkornreis und Markerbsen	Buntes Buffet (kann alle Allergene enthalten)
	Vegetarisches Menü	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung und Kräuterquark	Kaiserschmarrn ohne Rosinen <V> mit Vanillesoße	Reisnudel-Gemüse-Pfanne <V > mit Tomatensoße "Italia" <V>	Buntes Buffet (kann alle Allergene enthalten)
	Dessert	Saisonales Obst	Saisonales Obst	Dessert	Saisonales Obst

26.06.-30.06.2023 KW 26	Tagesmenü	Panierte Gemüsemedaillons gefüllt mit Spinat und Käse <V> mit Kartoffelkroketten und Möhren in Sahnesoße	Rinderfrikadelle <R> mit Langkornreis und buntem Gemüsemix aus Blumenkohl, Bohnen, Karotten und Erbsen,dazu braune Rahmsöße	Alaska-Seelachs im Backteig mit Salzkartoffeln und Remoulade	Tomatensuppe mit Reis <V> dazu Mini Kaiserbrötchen	
	Vegetarisches Menü	Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V> mit Apfelmus	Gemüsenugets <V> mit Langkornreis und buntem Gemüsemix aus Blumenkohl, Bohnen, Karotten und Erbsen,dazu braune Rahmsöße	Eieromelette mit Salzkartoffeln und Blattspinat	Kartoffel-Möhren-Eintopf <V> mit Mini Kaiserbrötchen	
	Dessert	Saisonales Obst	Saisonales Obst	Saisonales Obst	Dessert	

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