Schulen Reutlingen Monat April 2024

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01.04.-05.04.2024 KW 14	**Menü 1**	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
	Vegetarisch	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
	Menü 3 PS	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
	Dessert	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
08.04.-12.04.2024 KW 15	**Menü 1**	Fischstäbchen <F>, Salzkartoffeln und Remouladensoße, dazu Beilagensalat	Lasagne Bolognese, dazu Beilagensalat	Kebab vom Hähnchen <G>, Steakhouse Pommes und Tzatziki	Bunte Farfalle mit Tomatensoße, Hartkäse gerieben, dazu Beilagensalat	
	Vegetarisch	Vegetarische Kartoffelsuppe <V>, danach Eierpfannkuchen mit Nusspli Nuss-Nougat-Creme	Semmelknödel, Braune Rahmsoße, Kaisergemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli	Gouda paniert <V> mit Stampfkartoffeln und Tomatenketchup, dazu Beilagensalat	Gemüsecurry aus Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Paprika und Zuckerschoten in einer pikanten Currysoße <V> mit Langkornreis, dazu Beilagensalat	
	Menü 3 PS	Salatbowl "Thunfisch" mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Thunfisch und Ei <F>	Bunter Rohkost-Teller mit Cevapcici von Rind	Frühlingssalat mit Chinakohl, Eisberg, Mais und Karottenstifte, dazu Gemüsenuggets und American Dressing <V>	Blattsalate mit Radieschen und Kartoffeltasche, dazu Tomate Rosmarin Vinaigette <V>	
	Dessert	Fruchtjoghurt	Obst	Karamell Pudding	Obst	
15.04.-19.04.2024 KW 16	**Menü 1**	Makkaroni mit Soße Bolognese vom Rind <R> und Emmentaler, dazu Beilagensalat	Seelachsfilet im Backteig <F> mit Petersilienkartoffeln und helle Soße, dazu Beilagensalat	Hähnchen in Tomaten-Curry-Soße <G> mit Fusilli-Nudeln	Fit Pizza Margherita Speziale, dazu Beilagensalat	
	Vegetarisch	Italienische Gemüse Lasagne <V>, dazu Beilagensalat	Gemüsenuggets <V> mit Kartoffelpüree <V> und Möhren in Sahnesoße	Pasta Rigatoni mit Tomatensoße und Emmentaler gerieben, dazu Beilagensalat	Gemüsesuppe mit Muschelnudeln danach Kaiserschmarrn ohne Rosinen <V> mit Apfelmark	
	Menü 3 PS	Bunter Rohkost-Teller mit Möhren, Kohlrabi, Gurke, Paprika und Tomaten, dazu Hähnchenbrustschnitzel paniert	Salatteller mit Chinakohl, Tomate, Gurke, Mais und Kidneybohnen, dazu Linsenbällchen <V>	Sportlersalat mit grünen Blattsalaten, Hähnchenbrustfilet, Joghurtdressing und Mehrkornbrötchen <G>	Salatbowl "Schwäbisch" mit Kartoffelsalat, Feldsalat und Tomaten <V>	
	Dessert	Obst	Schoko Pudding	Obst	Fruchtjoghurt	

22.04.-26.04.2024 KW 17	**Menü 1**	Hühnerfrikassee mit Karotten und Spargel <G>, Langkornreis, dazu Beilagensalat	Cappellini Tomaten-Basilikum, Käsesoße	Hähnchenbrust mit einer würzig-knusprigen Grana Padano Panade <G> mit Eierspätzle, Braune Soße und Karotten	Rinderfrikadelle <R< mit Braune Soße, Salzkartoffeln und Beilagensalat	
	Vegetarisch	Tortelloni Ricotta/Spinat mit Tomatensoße, dazu Beilagensalat	Vegetarische Bällchen auf Soja- und Weizenbasis in heller Soße <V> mit Langkornreis, Beilagensalat	Knusper-Dino aus Karotten, Erbsen, Blumenkohl, Paprika und Mais <V> mit Eierspätzle und Tomatensoße	Tomatensuppe mit Reis <V> danach Milchreis <V> mit Rote Grütze	
	Menü 3 PS	Eisbergsalat mit Gurke, Tomate und Karotten, dazu Geflügelfrikadelle <G>	Eisbergsalat mit Gurke, Tomate und Karotten, dazu Pizza Snack Margherita	Bunter Rohkost-Teller mit Möhren, Kohlrabi, Gurke, Paprika und Tomaten, dazu Fischstäbchen "Crunchy"	Bunter Salat mit Eisberg, Tomate, Paprika, Mais, Joghurt-Dressing und Sonnenblumenkernen, dazu Hähnchenbrust mit einer Grana Padano Panade <G>	
	Dessert	Obst	Fruchtjoghurt	Obst	Marmor Kuchen	

29.04.-03.05.2024 KW 18	**Menü 1**	Alaska-Seelachsfilet, paniert <F> mit Langkornreis, Kräutersoße und Beilagensalat	Geflügel-Currywurst in milder Tomatensoße mit Steakhouse Pommes, dazu Beilagensalat	Geflügel Cevapcici <G> mit Kartoffelpüree <V> und Möhren in Sahnesoße	Geflügelbällchen in Tomaten-Käsesoße <G> mit Farfalle tricolore und Markerbsen	
	Vegetarisch	Brokkoli Nuggets mit Käsefüllung <V> mit Langkornreis und Tomatensoße	Weizen-Currywurst in milder Tomatensoße <V> mit Pommes frites und Beilagensalat	Cannelloni Ricotta Spinat mit Tomaten-Mozzarella-Soße <V> und Emmentaler überbacken	Gnocchi und Soße "Gärtnerin Art" mit Brokkoli, Karotten, Blumenkohl)	
	Menü 3 PS	Bunter Rohkost-Teller mit Möhren, Kohlrabi, Gurke, Paprika und Tomaten, dazu Alaska Seelachsfilet im Backteig <F>	Bunter Rohkost Salatteller mit Ei, Croutons und Joghurt Dressing, dazu Mehrkornbrot	Bunter Salatteller mit Blattsalat, Paprika, Mais und Joghurtdressing, dazu Hähnchen Cordon Bleu	Bunter Gartensalatteller mit Gemüsefrikadelle aus Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco und Mais <V>	
	Dessert	Zitronenkuchen	Obst	Pudding mit Sahne Vanilla	Obst	

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