

Speiseplan 18.März bis 22. März 2019

Menü 1

Montag, 18.03.2019

Rib-Hacksteak_(S,a,c) mit Sauce_(a,c,g,i) und
Kartoffelgratin_(c,g), dazu Kaisergemüse
Obst

Dienstag, 19.03.2019

Bratwurst_(S,6,i) mit Rotkohl und
Kartoffelpüree_(g),
Kirschkompott

Mittwoch, 20.03.2019

Fleischbällchen_(S,a,c,g) in Tomatensauce_(a,i) mit
Bio-Nudeln, dazu Salat mit Sauerrahm -
Dressing_(a,c,g,j), Nuss-Nougat-Pudding_(g)

Donnerstag, 21.03.2019

Gebackenes Fischfilet_(a,d,g,i) mit
Remoulade_(a,c,g) und **Bio**-Kartoffeln,
dazu Gemüsesticks,
Obst

Freitag, 22.03.2019

Gemüse Eintopf mit Würstchen^(*),
dazu Brötchen_(a,g,f,e,h,k),
Fruchtquark_(g)

Vegetarisch

Montag, 18.03.2019

Veget. Bällchen_(S,a,c) mit Sauce_(a,c,g,i) und
Kartoffelgratin_(c,g), dazu Kaisergemüse,
Obst

Dienstag, 19.03.2019

Tagessuppe^(*),
Milchreis_(g) mit Zucker und Zimt,
dazu Kirschkompott

Mittwoch, 20.03.2019

Tortellini_(V,a,c,g) mit Tomaten-Kräutersauce_(a,i),
dazu Salat mit Sauerrahm -Dressing_(a,c,g,j)
Nuss-Nougat-Pudding_(g)

Donnerstag, 21.03.2019

Gemüsebratling_(V,a,c,g,i) mit Remoulade_(a,c,g)
und **Bio**-Kartoffeln,
dazu Gemüsesticks,
Obst

Freitag, 22.03.2019

Gemüse Eintopf mit Brötchen_(a,g,f,e,h,k),
Fruchtquark_(g)

Speiseplan für Schule & Mensa

**LiLo. Einfach lecker.
Einfach anders.**



mit **BIO** gekennzeichnete Komponenten stammen zu 100%
aus ökologischem Landbau. DE-ÖKO-006



LiLo

Die Küchenbetriebe
der Lebenshilfe Gießen e.V.

vegetarisch (v), Schwein (S), Rind (R), Geflügel (G), Fisch (F) 1 = Farbstoffe; 2 = Konservierungsstoffe; 3 = Antioxidationsmittel; 4 = Geschmacksverstärker; 5 = Schwefeldioxid;
6 = Phosphat; a = Glutenhaltige Getreide; b = Krebstiere/-erzeugnisse; c = Eier/-erzeugnisse; d = Fisch/-erzeugnisse; e = Erdnüsse/-erzeugnisse; f = Soja/-erzeugnisse; g = Milch/-erzeugnisse; h =
Schalenfrüchte; i = Sellerie/-erzeugnisse; j = Senf/-erzeugnisse; k = Sesam/-erzeugnisse; l = Weichtiere/-erzeugnisse; m = Lupine; * = in der Küche Erfragen

Änderungen behalten wir uns vor!