

## Speiseplan für GS Hahle KW 51 / 01

**20.12. - 24.12.10**

**Vegetarisches Essen**

<p>Mo. <b>Putensteak mit Karottensoße und Salzkartoffeln, gemischter Salat, Hausdressing</b></p>	<p>Mo. <b>Spinatlasagne mit Käse überbacken, gemischter Salat, Hausdressing</b></p>	<p>3, 8</p>
<p>Di. <b>Schnittbohne Eintopf mit Geflügelklößchen</b></p> <p style="text-align: right;"><i>Dessert</i></p>	<p>Di. <b>Buntes Gemüsefrikassee mit Reis</b></p> <p style="text-align: right;"><i>Dessert</i></p>	<p>3</p> <p>8</p>
<p>Mi. <b>Geflügelbratwurst mit Buttererbsen und Kartoffelpüree</b></p>	<p>Mi. <b>Gemüseschnitzel mit Brokkolisauce und Kartoffelpüree</b></p>	<p>7, 8</p> <p>8</p>
<p>Do. <b>Vegetarische winterliche Kartoffel-Gemüsepfanne</b></p> <p style="text-align: right;"><i>Dessert</i></p>	<p>Do. <b>Vegetarische winterliche Kartoffel-Gemüsepfanne</b></p> <p style="text-align: right;"><i>Dessert</i></p>	<p>7, 8</p>
<p>Fr. <b>Heiligabend</b></p> <p style="color: red;"><b>Wir wünschen ein frohes Fest und einen guten Rutsch ins neue Jahr</b></p>	<p>Fr. <b>Heiligabend</b></p>	

Alle Gerichte o h n e Schweinefleisch!

**03.01. - 07.01.11**

**Vegetarisches Essen**

<p>Mo. <b>Mildes Geflügelgulasch nach Schaschlikart und Reis</b></p> <p style="text-align: right;"><i>Dessert</i></p>	<p>Mo. <b>Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln und frischer Salat</b></p> <p style="text-align: right;"><i>Dessert</i></p>
<p>Di. <b>Kartoffel-Karotteneintopf mit Rindfleisch</b></p>	<p>Di. <b>Vegetarische Tortellini mit Käsesauce</b></p> <p style="text-align: right;">8</p>
<p>Mi. <b>Reisauflauf mit Tomaten und Zucchini, Kräusahnesauce gem. Salat, Hausdressing</b></p>	<p>Mi. <b>Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus gem. Salat, Hausdressing</b></p> <p style="text-align: right;">8</p> <p style="text-align: right;">3</p>
<p>Do. <b>Rindfleischfrikadelle mit Butterbohnen und Kartoffelpüree</b></p> <p style="text-align: right;"><i>Dessert</i></p>	<p>Do. <b>Röstischmankerl mit Tomatenreis und Tzatziki</b></p> <p style="text-align: right;"><i>Dessert</i></p>
<p>Fr. <b>Gebratenes Seelachsfilet mit Paprikagemüse und Vollkornnudeln</b></p>	<p>Fr. <b>Couscous mit einem Obst-Gemüsepotpourri</b></p>

Alle Gerichte o h n e Schweinefleisch!

*Änderungen vorbehalten*

Zusatzstoffliste

Wir verwenden nur in Ausnahmefällen Lebensmittel mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen.

Farbstoffe 1, Konservierungsstoffe 2, Antioxidationsmittel 3, Geschmacksverstärker 4, Schwefeldioxid 5, Schwärzungsmittel 6, Phosphat 7, Milcheiweiß 8, Koffeinhaltig 9, Chininhaltig 10, Süßungsmittel 11, Phenylalaninquelle 12, gewachst 13