





Speiseplan
Wald- und Schillerschule
Walldorf



☎ 062273939983

✉ info@am-catering.de

🌐 www.am-catering.de

KW 18	Montag, 29. April 2024	Dienstag, 30. April 2024	Mittwoch, 1. Mai 2024	Donnerstag, 2. Mai 2024	Freitag, 3. Mai 2024
Menü 1 (Fisch/Fleisch)	 Geflügel Frikadellen			 Lasagne Bolognese	 Kibbelinge (panierter Fischfilet)
	a1, c, j			a1, c, g, i	a1, d, g
Menü 2 (Vegetarisch)	Gemüsefrikadellen	Maultaschen in Tomaten-Sahnesoße		Gemüselasagne	Falafel
	a1, c, g, i	a1, c, g, i		a1, c, g, i	a1, c, f, g
Salat/ Rohkost	Salat Mix mit Mais und Karotten	Rohkost		grüner Salat mit Radieschen	Salat Mix mit Paprika und Gurken
	(Dressing i, j)			(Dressing i, j)	(Dressing i, j)
2.Beilage	Kartoffeln aus dem Ofen und Kräuterdip				Reis und Kräuterdip
	Kräuterdip (c, g)				Kräuterdip (c, g)
Nachtsch	Obst	Stracciatella-Joghurt		Schokomousse	Obst
		g		3, a1, g	
Anteil Bio-Zutaten	Kartoffeln , Äpfel	Passierte Tomaten, Joghurt, Karotten	Passierte Tomaten, Milch	Bananen, Gurken	



DE-ÖKO-007

2 Farbstoff, 3 Phosphat, 4 Süßungsmittel(n), 5 chininhaltig, 7 mit Konservierungsstoffen, 8 mit Antioxidationsmittel, 10 gewachst, 11 Säuerungsmittel, 12 Geschmacksverstärker, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Khorasan- Weizen, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 Mandel, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Speiseplan
Wald- und Schillerschule
Walldorf



☎ 062273939983

✉ info@am-catering.de

🌐 www.am-catering.de

KW 19	Montag, 06. Mai 2024	Dienstag, 07. Mai 2024	Mittwoch, 08. Mai 2024	Donnerstag, 09. Mai 2024	Freitag, 10. Mai 2024
Menü 1 (Fisch/Fleisch)	 Pfannkuchen mit Schinken und Mozzarella		 Kartoffelcremesuppe mit Wiener Würstchen	Christi Himmelfahrt	Brückentag
	a1, c, g		7, 8, 11, g, i		
Menü 2 (Vegetarisch)	Pfannkuchen mit Mozzarella	Tortellini mit Tomatensoße	Kartoffelcremesuppe		
	a1, c, g	a1, c, g	g, i		
Salat/ Rohkost	Rohkost	Salat mit Paprika und Gurken (Dressing i, j)	Rohkost		
Beilage			Baguette		
			a1		
Nachtsch	Obst	Erdbeerjoghurt	Obst		
		g			
Anteil Bio- Zutaten	Karotten, Äpfel	Passierte Tomaten, Joghurt	Kartoffeln, Gurken		



DE-ÖKO-007

2 Farbstoff, 3 Phosphat, 4 Süßungsmittel(n), 5 chininhaltig, 7 mit Konservierungsstoffen, 8 mit Antioxidationsmittel, 10 gewachst, 11 Säuerungsmittel, 12 Geschmacksverstärker, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Khorasan- Weizen, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 Mandel, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse