







rehaklinik bad boll

Speiseplan für die Ernst-Weichel - Schule von 11.03 bis 14.03.2019

Wochentag	Menue 1	Menue 2
Montag	Hähnchenbrust im Knuspermantel*a1/c/2 Sc.:4/9/i/j mit Hörnle*a1/c und Tomatensoße*2/4/i/j Bunter Blattsalat Bananenjoghurt mit Schokolade*g	Gemüsedinos *2/4/a1/c/g/i mit Petersilienkartoffeln*2 und Tzatziki*2 Bunter Blattsalat Bananenjoghurt mit Schokolade*g
Dienstag	Buchstabensuppe a/c/1/4/i/j Leberkäse*2/4 Sc.:2/4/g/i/j gebraten mit Kartoffelbrei*g  Rohkoststicks mit Kräuter dip*g	Buchstabensuppe a/c/1/4/i/j Peter´s Almspeise Grießschnitte*a1/c/g Vanillesoße*1/f/g Pfirsichkompott*2
Mittwoch	„Ernie´s Superschmaus“ Linsen*1/4/i mit  Spätzle*a1/c und Saitenwürstchen*2/3/i/j Karamellpudding*1/f/g	Popey´s Feinschmeckermenue Fischfilet paniert Butterkartoffeln*g Sc.:*4/a/g/i Spinatgemüse*g Karamellpudding*1/f/g
Donnerstag	Nudelaufwurf mit Hackfleisch und Käse überbacken*a1/2/4/g/c/ mit Tomatensoße*2/4/i/j  Karottensalat  Frisches Obst	„ Lieblingsspeise von Kirmit “ Spaghetti*a1/c mit Tomaten-Basilikum-Sauce*2/4/i/j Karottensalat Frisches Obst

Speiseplan für die Ernst-Weichel- Schule von 18.03 bis 21.03.2019

Wochentag	Menue 1	Menue 2
Montag	Hähnchenkeule mit Bratensauce*4/2/i/j Reis*1/4/i/j Blattsalat Mandarinenquarkspeise*g	Kartoffel-Lauch Gratin *2/4/c/g mit Petersilien-Dip*g Blattsalat Mandarinenquarkspeise*g
Dienstag	Schweineschnitzel*a1 Kräuter-Ofenkartoffel Sc.:*4/a/i/j  Möhrengemüse*g Frisches Obst	Kunter bunte Nudelnester*a1/c mit Tomatensauce*2/4/9/i/j Rohkoststicks Frisches Obst
Mittwoch	Paniertes Schnitzel *a1/c Sc.:4/i/j mit Spätzle*a1/c  Bauernsalat Schokoladenpudding*g	Weizenfladen mit Gemüse-Frischkäsefüllung*4/a1/c/g/i/j dazu einen Kräuter-Dip*g Bauernsalat Schokoladenpudding*g
Donnerstag	Kürbiscremesuppe *2/4/g/i/j Ravioli mit Rindfleischfüllung*a1/c/i  dazu Tomatensauce*2/4/9/i/j Karottensalat	Kürbiscremesuppe *2/4/g/i/j Polentaschnitte*1/4/i/j/g mit Käse dazu Blumenkohl in einer Rahmsauce*4/i/j/g Karottensalat

Alle Speisen werden mit jodiertem Speisesalz hergestellt
Zusatzstoffe und Allergene entnehmen sie der beigefügten Legende







Unser Haus ist ausgezeichnet



Das Gütezeichen für Essen mit gutem Gefühl
Unser Betrieb wird regelmäßig kontrolliert durch die
Gütegemeinschaft Diät und Vollkost e.V.



Speiseplan für die Ernst-Weichel - Schule von 25.03 bis 28.03.2019

Wochentag	Menue 1	Menue 2
Montag	Paniertes Putenschnitzel *a1/c Schmetterlingsnudeln*a1/c mit Tomaten und Basilikum Sc.:*4/i/j Blattsalat Himbeerquarkspeise*g	Kartoffel-Rösti ^c mit Kräuter Tomaten-Frischkäsecreme* ^g Blattsalat Himbeerquarkspeise* ^g
Dienstag 	„ Bibi Blocksbergs Leibspeise “ Bratwurst*2/3/4 Sc.:*4/a/i  Kartoffelbrei* ^g Erbsengemüse* ^g Vanillepudding*2/ ^g	Rotbarschfilet* ³ mit Kokosmantel und Currysoße*2/4/ ^{g/i/j} dazu Reis* ^{i/j} Vanillepudding*2/ ^g
Mittwoch	Flädlessuppe *4/a1/c/ ^{g/i/j}  Spaghetti*a1 mit Sauce Bolognaise*1/4/ ^{i/j}  Gurkensalat	Flädlessuppe *4/a1/c/ ^{g/i/j} Kaiserschmarrn*a1/c/ ^g Vanillesauce*1/ ^g Apfelmus* ²
Donnerstag	Cevapcici*a1/c/ ^{i/j} mit Tzatziki-Dipp* ^g Reis *4/ ^{i/j} Möhrenrohkost   Frisches Obst	Bandnudeln*a1/c mit Linsenbolognaise*1/4/ ^{i/j} und Käse* ^g Möhrenrohkost Frisches Obst

Speiseplan für die Ernst.-Weichel- Schule von 01.04 bis 04.04.2019

Wochentag	Menue 1	Menue 2
Montag	Grießklößchensuppe *a1/2/4/ ^{c/i/j} Cordon bleu*a1/c  Kartoffelsalat*2/3/ ⁱ Blattsalat	Grießklößchensuppe *a1/2/4/ ^{c/i/j} Apfelstrudel*a1/c/ ^{g/2} mit Vanillesoße*1/ ^g
Dienstag	„ Leibgericht von Papa Löwe “ Pizza-Schweineschnitzel*a1 mit Mozzarella* ^g überbacken Pesto-Hörnle*a/c/h4 Sc.:*4/ ^{i/j}  Bunte Rohkost Kirschcreme*2/ ^g	Käse-Spätzle*a1/c/ ^g mit Schnittlauchsauce*4/a1/ ^{i/j/g} Bunte Rohkost Kirschcreme*2/ ^g
Mittwoch	Maultaschen mit Ei und Kräuter angebraten*2/a1/c/ ^{i/j} dazu Tomatensoße*2/4/ ^{i/j}  Gurkensalat Frisches Obst	Gemüsespieß mit Butterkartoffeln* ^g und Petersilien-Dip* ^g Gurkensalat Frisches Obst
Donnerstag	Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce*4/a1/ ^{g/i/j} Spiralnudeln*a1/c „Karottenbällchen“* ^g Nusspudding * ^{g/h1/h2/h3}	Paniertes Fischfilet*a1/c, Zitrone Kartoffelsalat*2/3/ ⁱ Möhrenrohkost Nusspudding * ^{g/h1/h2/h3}

Alle Speisen werden mit jodiertem Speisesalz hergestellt
Zusatzstoffe und Allergene entnehmen sie der beigefügten Legende

Unser Haus ist ausgezeichnet





Das Gütezeichen für Essen mit gutem Gefühl
Unser Betrieb wird regelmäßig kontrolliert durch die
Gütegemeinschaft Diät und Vollkost e.V.



Sesamstraßen Speiseplan für die Ernst-Weichel- Schule von 08.04 bis 11.04.2019

Wochentag	Menue 1	Menue 2
Montag	Hackbraten*a1/c Sc.:*4/a1/i Kartoffelpüree*g   Möhrengemüse*g Himbeerquark mit Schokoflocken*g	Grünkernbraten mit Haselnüssen*a1/c/h2/4 Butterkartoffeln*2/g und Schnittlauchsoße*2/4/g/i/j Bunter Blattsalat Himbeerquark mit Schokoflocken*g
Dienstag	Riebelesuppe*1/4/i/a1/c Hähnchenbrustspieß Sc.:*4/2/i/j Reis*4/i/j Karottensalat	Riebelesuppe*1/4/i/a1/c Kartoffelpuffer*c Apfelmus*2
Mittwoch	Chicken Nuggets *2/4/c/a1 mit selbstgemachten Ketchup*2/4/i/j und Kartoffelecken*2/4 Gurkensalat Frisches Obst	Vollkornnudeln*a1/c mit Ruccola, Tomaten-Parmesan-Topping*g/h1 Gurkensalat Frisches Obst
Donnerstag	Rahmschnitzel vom Schwein*a1 Spätzle*a1/c Sc.:*4/a1/i/j/g  Bunter Blattsalat Schokoladenpudding*g	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Rahmspinat Schokoladenpudding*g

Sesamstraßen Speiseplan für die Ernst-Weichel- Schule von 29.04 bis 02.05.2019

Wochentag	Menue 1	Menue 2
Montag	Paniertes Schnitzel*2/4a1/c mit Spätzle*a1/c und Bratensoße*2/4/i/j Bunter Blattsalat Stracciatellacreme*g/1 	Kartoffel-Zucchini-puffer*2/4/c mit Sonnenblumenkernen dazu Tzatziki*g Bunter Blattsalat Stracciatellacreme*g/1
Dienstag	Schweinegeschnetztes*4/a1/i/j Spiralnudeln*a1/c Tomatensalat  Frisches Obst	Buntbarschfilet*a1/2/c im Zitronen- Kräutermantel Sc.:*4/g/i Butterkartoffeln*g Tomatensalat Frisches Obst
Mittwoch	Feiertag	Feiertag
Donnerstag	Lauras Sternsuppe*1/4/i/a1/c Hackfleischspieße*2/4/a1/i/j mit Reis und Tomatensoße*2/4/i/j Gurkensalat 	Lauras Sternsuppe*1/4/i/a1/c Kaiserschmarrn*2/4/a1/h1/c/g mit Apfelmus*2 und Vanillesoße*2/g

Alle Speisen werden mit jodiertem Speisesalz hergestellt
Zusatzstoffe und Allergene entnehmen sie der beigelegten Legende

Unser Haus ist ausgezeichnet



Das Gütezeichen für Essen mit gutem Gefühl
Unser Betrieb wird regelmäßig kontrolliert durch die
Gütegemeinschaft Diät und Vollkost e.V.

