



KW 49 30.11. – 04.12.2020 Cook & Chill	Montag	Dienstag		Donnerstag	
Menü 1 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	Hähnchengeschnetzeltes in Kräuterrahmsoße Aw,G,I,J Hörlnnudeln Aw,C Blumenkohl mit Semmelbrösel Aw,G	 *5 Chicken Nuggets mit hausgemachtem Ketchupdip Aw;C;E;F;I;J Salzkartoffeln  Bio-Erbsen		 *Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade Aw;C;D;G;I;J  Salzkartoffeln  Gurkensalat I;J	
Menü 2 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	 (V) Ravioli mit Spinat-Käsefüllung und Kürbissoße Aw,C,G,I;J Blumenkohl mit Semmelbrösel Aw,G	(V) 5 Gemüse-Käse-Nuggets mit hausgemachtem Ketchupdip A;C;G;H;I;J Salzkartoffeln  Bio-Erbsen		(V) 1 Dampfnudel mit Vanillesoße Aw;C;G  Gurkensalat I;J	
Wissenswertes	Unsere Ravioli füllen wir mit einer Mischung aus gehacktem Spinat, Edamer, Semmelbröseln, Eiern, Milch, Zwiebeln, Rapsöl und Gewürzen.	Unsere Bio-Penne machen wir aus Bio-Eiern, Bio-Hartweizengrieß, etwas Wasser und Bio-Rapsöl. Die Bio-Ratatouillesoße kochen wir aus Bio-Tomaten, Bio-Sahne, Bio-Gemüse (Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Aubergine), Bio-Olivenöl und Bio-Gewürzen.		Unsere Remoulade machen wir aus Eigelb, Rapsöl, Senf, Essig, Essiggurken, Petersilie, Zwiebeln, Salz, Zucker und Pfeffer.	

Bitte abtrennen und ausgefüllt an das Schulsekretariat abgeben

Hiermit bestelle ich verbindlich für: _____ Klasse _____ das Mittagessen (Bitte gut lesbar in Druckbuchstaben ausfüllen):
Name des Schülers

KW 49 30.11. – 04.12.2020 Cook Chill	Montag		Dienstag			Donnerstag		
	Menü 1	*	Menü 1	*		Menü 1	*	
	Menü 2	*	Menü 2	*		Menü 2	*	

* Bitte hier das jeweilig gewünschte Menü ankreuzen

... VON HAND MIT HERZ

Datum	Unterschrift:	Erziehungsberechtigte/r
		
		