

Speiseplan

Grundschule, Hort und Philanthropin, Juni 2021

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
07.06.2021				
Rindergulasch (Sellerie) Penne (Weizen) Maisgemüse Obst	Makkaroni (Weizen) mit Tomatensoße Gurkensalat Mangosorbet	Hähnchenschenkel Curryrahmsoße (Sellerie, Soja) Couscous (Weizen) Karotten-Erbsegemüse Obst	Fronleichnam	Brückentag
Paprikagulasch Penne (Weizen) Maisgemüse Obst	Makkaroni (Weizen) mit Tomatensoße Gurkensalat Mangosorbet	Zucchini-nitzel (Weizen, Ei) Curryrahmsoße (Sellerie, Soja) Couscous (Weizen) Karotten-Erbsegemüse Obst		11.06.2021
14.06.2021	Maisschnitzel (Ei, Weizen, Soja) mit Basilikumsoße (Weizen, Soja) Duftreis Karottensalat Obst	Geflügelfrikadellen (Weizen, Ei) mit Paprikasoße (Sellerie) Bulgur (Weizen) Israelischer Salat Obst	Seelachs im Backteig (Fisch, Weizen, Ei) Zitronensoße (Weizen, Soja) Risolée-Kartoffeln ¹ Brokkoli Vanilleeis (Ei, Soja)	Rote Linsenbratlinge (Weizen, Ei) Schnittlauch-Soße (Weizen, Soja) Makkaroni (Weizen) Gemischter Salat mit Orangen Dressing (Ei, Soja) Obst
Puten-Curry (Sellerie, Soja) Reisnudeln (Weizen) Radieschensalat Obst	Maisschnitzel (Ei, Weizen, Soja) mit Basilikumsoße (Weizen, Soja) Duftreis Karottensalat Obst	Gemüsefrikadellen (Weizen, Ei) mit Paprikasoße (Sellerie) Bulgur (Weizen) Israelischer Salat Obst	Champignons im Backteig (Weizen, Ei) Zitronensoße (Weizen, Soja) Risolée-Kartoffeln ¹ Brokkoli Vanilleeis (Ei, Soja)	Rote Linsenbratlinge (Weizen, Ei) Schnittlauch-Soße (Weizen, Soja) Makkaroni (Weizen) Gemischter Salat mit Orangen Dressing (Ei, Soja) Obst
Asia-Curry (Soja) Reisnudeln (Weizen) Radieschensalat Obst	Gemüsefrikadelle (Weizen, Ei, Sellerie) Kartoffelpüree ¹ Rote Bete Grießpudding mit Himbeersoße (Weizen, Soja)	Fischnuggets vom Kabeljau (Fisch, Weizen, Ei) Dillsoße (Weizen, Soja) Quinoa Erbsegemüse Obst	Hackbraten (Weizen, Ei) vom Rind und Pute Bratensoße (Sellerie), Vollkornreis Romanesco Obst	Paprikagulasch Spirellis (Weizen) Eisbergsalat mit Karottenstreifen Essig-Öl Dressing Obst
21.06.2021	Gemüsefrikadelle (Weizen, Ei, Sellerie) Kartoffelpüree ¹ Rote Bete Grießpudding mit Himbeersoße (Weizen, Soja)	Gemüsenuggets (Weizen, Ei) Dillsoße (Weizen, Soja) Quinoa Erbsegemüse Obst	Tofu-Schnitzel (Weizen, Ei, Soja) mit Tomatensoße Vollkornreis Romanesco Obst	Paprikagulasch Spirellis (Weizen) Eisbergsalat mit Karottenstreifen Essig-Öl Dressing Obst
Falafel (Weizen) Paprikasoße Basmatireis Krautsalat Obst	Lachs aus dem Ofen (Fisch) Kräutersoße (Weizen, Soja) vorgekochter Weizen Eisbergsalat mit Essig/öl Obst	Paniert Blumenkohl (Weizen, Ei) Schnittlauchsoße (Weizen, Soja) Bulgur (Weizen) Gurkensalat Obst	Hähnchenbrustfilet mit Bratenrahmsoße (Sellerie, Soja) Farfalle (Weizen) Leipziger Allerlei Schokokuchen (Weizen, Ei, Soja)	Gekochte Eier Frankfurter Grüne Soße (Ei, Soja) Salzkartoffeln ¹ Karottensticks Obst
28.06.2021	Gefüllte Zucchini Kräutersoße (Weizen, Soja) vorgekochter Weizen Eisbergsalat mit Essig/öl Obst	Paniert Blumenkohl (Weizen, Ei) Schnittlauchsoße (Weizen, Soja) Bulgur (Weizen) Gurkensalat Obst	Tofusteak mit Rahmsoße (Soja) Farfalle (Weizen) Leipziger Allerlei Schokokuchen (Weizen, Ei, Soja)	Gekochte Eier Frankfurter Grüne Soße (Ei, Soja) Salzkartoffeln ¹ Karottensticks Obst
Omelett mit Gemüsefüllung (Weizen, Ei) Kartoffelpüree ¹ Gurkensalat Obst	Spaghetti (Weizen) mit Gemüse-Bolognese (Sellerie) Tomatensalat Rote Grütze mit Vanillesoße (Soja)	Putenshwarma mit Pita (Weizen), Hummus (Sesam) Couscous (Weizen) Israelischer Salat Obst		
	Spaghetti (Weizen) mit Gemüse-Bolognese (Sellerie) Tomatensalat Rote Grütze mit Vanillesoße (Soja)	Gebratenes Gemüse mit Pita (Weizen), Hummus (Sesam) Couscous (Weizen) Israelischer Salat Obst		

Zusatzstoffe:

■ Vegetarische

*nur mit Voranmeldung

¹ Enthält Natriumsulfit

² Enthält Glutamat

Wasser als Getränk steht in der Mensa zur Verfügung

Sohars

KOSCHER RESTAURANT & CATERING GMBH
Unter Aufsicht des Rabbinats der Jüdischen Gemeinde Frankfurt

Änderungen vorbehalten

Für Allergiker werden die Rezepturen der Gerichte individuell abgeleitet und soweit es möglich ist dem Speiseplan angepasst.
Wir verarbeiten, wenn möglich, saisonale, regionale und frische Produkte.
Laut Lieferanten können die Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden.