

Speiseplan

Westendschule - Hort, Mai 2025 **GLUTENFREI** / **ALLERGIKER**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
			01.05.2025	02.05.2025
			Tag der Arbeit	Beweglicher Ferientag
05.05.2025	06.05.2025	07.05.2025	08.05.2024	09.05.2025
Glutenfreie Fusilli ^(A) mit Tomatensoße Gurkensalat Eis am Stiel	Hähnchenschnitzeltes ^(L) Quinoa Blumenkohl Obstauswahl	Mehlierter Seelachs ^(D) Zitronensoße Basmatireis Mais Obstauswahl	Fleischkäse ^(Pute, Rind) 1 glutenfreies Brötchen Rosmarinkartoffeln Krautsalat Ketchup ^(L) Obstauswahl	Veganes Paprikagulasch Glutenfreier Couscous Brokkoli Kohlrabisticks Obstauswahl
Vollkorn Fusilli ^(A) mit Tomatensoße (Champignon Rahmsoße) Gurkensalat Eis am Stiel	Hähnchenschnitzeltes Quinoa Blumenkohl Obstauswahl (Ohne)	Panierter Seelachs ^(A, C, D) Zitronensoße Basmatireis Mais (Romanesco) Obstauswahl (Ohne) (VEGETARISCHES MENÜ)	Fleischkäse, Brötchen ^(A) Kartoffelecken Ketchup ^(L) (Mayonnaise) ^(C) Krautsalat Obstauswahl (ohne)	Veganes Paprikagulasch (Pilzsoße und gebratenes Gemüse) Couscous Brokkoli Kohlrabisticks Obstauswahl (Ohne)
12.05.2025	13.05.2025	14.05.2025	15.05.2025	16.05.2025
Putengulasch ^(A) Glutenfreier Couscous Blumenkohl Karottensalat Obstauswahl	Gemüsebällchen 1 glutenfreies Brötchen Vollkorn Pita ^(A) Madbucha Israelischer Salat Schokopudding	Glutenfreie Penne ^(A) mit Linsenbolognese Blattsalat Obstauswahl	Hähnchenschenkel mit Bratensauce Vollkornreis Gurkenscheiben Obstauswahl	Gebratenes Tilapia Zitronenspalten Kartoffelpüree, Romanesco Kohlrabi sticks Obstauswahl
Putengulasch ^(A) Couscous ^(A) Blumenkohl Karottensalat (Zucchini Salat) Obstauswahl (Ohne)	Falafel ^(A) Vollkorn Pita ^(A) Madbucha (Kräuter Dip) ^(A, C, F) Israelischer Salat (Gurken Salat) Schokopudding ^(F) mit Vanillesoße ^(F)	Penne ^(A) mit Linsenbolognese (Linsencurry) Blattsalat Obstauswahl (Ohne)	Hähnchenschenkel mit Bratensauce Vollkornreis Gurkenscheiben Obstauswahl (Ohne)	Tilapia Filet im Backteig ^(A, C, D) Zitronenspalten Kartoffelpüree Romanesco Kohlrabi sticks Obstauswahl (Ohne) (VEGETARISCHES MENÜ)
19.05.2024	20.05.2025	21.05.2025	22.05.2025	23.05.2025
Glutenfreie Spaghetti ^(A) Rinderbolognese Rote-Bete-Salat Obstauswahl	Mehlierter Kabeljau ^(D) Remouladensoße ^(C, F) Langkornreis Rahmspinat ^(F) Obstauswahl	Putenschwarma 1 glutenfreies Brötchen Madbucha Israelischer Salat Mango Sorbet	Gebratenes Polenta-Steak mit grüner Soße ^(F, C) Drillinge Kartoffeln Paprikastick Obstauswahl	Maisbratlingen mit Tomatensoße Guten frei Bulgur Romanesco Obstauswahl
Spaghetti ^(A) Rinderbolognese (gebratenes Hackfleisch) Rote-Bete-Salat Obstauswahl (Ohne)	Fischstäbchen ^(A, C, D) Remouladensoße ^(C, F) (Mayonnaise) ^(C) Langkornreis Rahmspinat ^(F) Obstauswahl (Ohne) (VEGETARISCHES MENÜ)	Putenschwarma 2 Pita ^(A) Madbucha (Pilze soße) Israelischer Salat (Krautsalat) Mango Sorbet (Schokoladeis)	Gekochte Eier ^(C) mit grüner Soße ^(F, C) Drillinge Kartoffeln Paprikastick (Gurkenstick) Obstauswahl (Ohne)	Maisschnitzel ^(A, C) (Linsenbratlingen) mit Tomatensoße (Kurkumasoße) Bulgur Romanesco Obstauswahl (Ohne)
26.05.2025	27.05.2025	28.05.2025	29.05.2025	30.05.2025
Hähnchenbrustfilet mit Bratenrahmsoße Quinoa Gurkensalat Obstauswahl	Glutenfreie Fusilli mit Petersilien-Soße Lachsstreifen ^(D) Gurkensalat Obstauswahl	Chili sin Carne Basmatireis Blattsalat mit Karottenstreifen und Essig/Öl Obstauswahl	Christi Himmelfahrt	Beweglicher Ferientag
Hähnchenbrustfilet mit Bratenrahmsoße Quinoa Gurkensalat Obstauswahl (ohne)	Fusilli mit Petersilien-Soße Lachsstreifen ^(D) Gurkensalat Obstauswahl (ohne) (VEGETARISCHES MENÜ)	Chili sin Carne (Asiatische Gemüsepfanne) Basmatireis Blattsalat mit Karottenstreifen (ohne) und Essig/Öl Obstauswahl (ohne)		

Zusatzstoffe:

¹ Enthält Natriumsulfit

Allergene:

A-Glutenhaltiges Getreide L-Sellerie
C-Eier M-Senf
D-Fisch N-Sesam
E-Erdnuss O-Sulfite
F-Soja P-Lupinen
H-Schalenfrüchte

■ Vegetarische
*nur mit
Vorankündigung
■ Neue Gerichte

SONAR'S

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.