

## 580801\_IGS Barleben\_FreeFlow Monat Mai 2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
29.04.-03.05.2024 KW 18	<b>Hauptkomponente</b>	Bolognese aus Hähnchenfleisch <G> mit Emmentaler gerieben	Rindergeschnetzeltes in Rahmsoße mit Champignons <R>	Feiertag	Rahmschnitzel "Natur" vom Schwein in Rahmsoße <S>	Gyrossuppe mit Hähnchen <G>, Wirsing Eintopf mit Rindfleischklößchen <R>
	<b>Hauptkomponente Veggie</b>	Herzhafter Pfannkuchen mit Spinat und Käse gefüllt <V>, Helle Cremesoße	Spiralnudeln auf Tomaten-Gemüesoße	Feiertag	Milde Käsespätzle <V>	Tomatensuppe mit Nudleinlage
	<b>Gemüsebeilage</b>		Fingermöhren	Feiertag	Erbsen und Karotten	
	<b>Sättigungsbeilage</b>	Spaghetti Nester, Stampfkartoffeln	Langkornreis, Spiralnudeln	Feiertag	Röstzwiebeln, Salzkartoffeln	Kaiserbrötchen
	<b>Salatbar</b>	Knackig frische Salate, Rohkost und Obst der Saison, geliefert aus der Region.				
06.05.-10.05.2024 KW 19	<b>Hauptkomponente</b>	Herzhaftes Rindergulasch <R>	Dorschfilets in Senfsoße <F>	Bolognese aus Rind und Schwein <R, S>	Feiertag	Brückentag
	<b>Hauptkomponente Veggie</b>	Gemüse-Frikadelle "Hausfrauen Art" <V>, Sauce à la Hollandaise	Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V>, Apfelmus	gekochtes Ei in Senfsoße	Feiertag	Brückentag
	<b>Gemüsebeilage</b>	Erbsen	Fingermöhren	Karottensalat, Gouda, geraspelt		
	<b>Sättigungsbeilage</b>	Kartoffelpüree, Kartoffelklöße	Langkornreis	Penne Rigate, Salzkartoffeln	Feiertag	Brückentag
	<b>Salatbar</b>	Knackig frische Salate, Rohkost und Obst der Saison, geliefert aus der Region.				
13.05.-17.05.2024 KW 20	<b>Hauptkomponente</b>	Alaska-Seelachschnitte in Senf-Kräutersoße <F>	Hühnerfrikassee "Frühlings Art" <G>	Schweinegulasch Hausfrauen Art <S, R>	Hähnchen-Knusperschnitzel "Wiener Art" <G>, Tomatensoße "Italia" <V>	Tomatensuppe mit Reis und Rind <R>, Bauereintopf mit Rindswurst <R>
	<b>Hauptkomponente Veggie</b>	Vegetarische Bolognese <V>	Gemüsenuggets <V>, Käsesoße	Kaiserschmarrn ohne Rosinen <V>, Vanillesoße	Rösti aus Blumenkohl, Kartoffeln und Käse <V>, Helle Cremesoße	Vegetarische Linsensuppe <V>
	<b>Gemüsebeilage</b>	Gouda, geraspelt	Erbsen und Karotten	Apfelrotkohl, Apfelmus		
	<b>Sättigungsbeilage</b>	Langkornreis, Fusili-Nudel	Salzkartoffeln, Gnocchi	Eierspätzle	Kurze Makkaroni, Salzkartoffeln	Roggenbrötchen

13.05.-17.05.2024 KW 20	Salatbar	Knackig frische Salate, Rohkost und Obst der Saison, geliefert aus der Region.				
----------------------------	----------	--	--	--	--	--

20.05.-24.05.2024 KW 21	Hauptkomponente	Feiertag	Geflügelbratwurst <G>, Bratensoße			Herzhafter Möhre Eintopf mit Schweinefleisch <S>
	Hauptkomponente Veggie	Feiertag		Milchreis <V> mit Zimt und Zucker	Rührei <V>	Triple cheese "Drei-Käse-Suppe" mit Veggie-Hack aus Soja <V>
	Gemüsebeilage	Feiertag	Fingermöhren Naturell	Apfelmus	Rahmspinat	
	Sättigungsbeilage	Feiertag	Pommes Dauphine		Kräuterkartoffeln, Salzkartoffeln	Kürbiskernbrötchen
	Salatbar	Knackig frische Salate, Rohkost und Obst der Saison, geliefert aus der Region.				

27.05.-31.05.2024 KW 22	Hauptkomponente	Geschmorter Rinderbraten in Soße mit Champignons <R>	Tagliatelle "Spinaci" mit Lachs <F>	Geflügel Cevapcici <G>	Käsesoße Carbonara Art mit Putenformschinken <G>	Erbsensuppe mit Wiener Wurst <S>, Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch <R>
	Hauptkomponente Veggie	Penne in Tomaten-Mozzarella-Soße	Kartoffel-Quark-Ecke <V>	Hefeklöße "Thüringer Art", Rote Fruchtgrütze	Vegetarischer Makkaroniauflauf <V>	Sommergemüse-Eintopf <V>
	Gemüsebeilage	Kaisergemüse "naturell"	Karotten	Kohlrabi-Karotten-Gemüse in Soße	Erbsen	
	Sättigungsbeilage	Stampfkartoffeln, Salzkartoffeln	Langkornreis, Helle Cremesoße mit Schnittlauch	Salzkartoffeln, Kroketten, Geflügelsoße	Spiralnudeln	Bäckerschrippe
	Salatbar	Knackig frische Salate, Rohkost und Obst der Saison, geliefert aus der Region.				

Speiseplan ohne Gewähr. Wir weisen daraufhin, dass die Inhaltsstoffe (Allergene und Zusatzstoffe) der Speisen endgültig am Ort der Speisenausgabe gekennzeichnet sind.