

# Übersicht Speiseplan April 2024

Bei Frage zu Allergenen und Zusatzstoffe, bitte an das Küchenpersonal wenden: Tel: 04242/959729

Kalenderwoche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
14. Woche 01.04.-05.04	<b>Ostermontag</b>	<b>Schulobst</b> Nudeln mit Tomatensauce und Reibekäse	Kürbisfrikadelle mit Badischem Kartoffelsalat und Zitronenschmand	<b>Tomate - Mozzarellasalat</b> <b>Chill Con carne</b> (Heidschnucke) mit Fladenbrot	Blumenkohl - Käsesuppe mit Baguette <b>Milchreis mit Zimtucker</b>
15. Woche 08.04.-12.04.	<b>Schulobst</b> Backkartoffeln mit Ratatouille und Kräuterjoghurt	Gabelspaghetti <b>Bolognese</b> (100 % Rind) mit Reibekäse	<b>Schulobst</b> Bauernfrühstück mit Puten Salami und Käse überbacken	<b>Tomate - Mozzarellasalat</b> Nudeln mit Spinatsauce	<b>Geflügelcremesuppe</b> mit Baguette <b>Wackelpudding mit Vanillesauce</b>
<b>Projektwoche S 5</b> 16. Woche 15.04.-19.04.	<b>Tomate Mozzarellasalat</b> Kartoffelstampf mit Fleischkäse und Spiegelei	<b>Bruchetta</b> Spätzle mit Champignonrahm	<b>Gurkensticks</b> und Tsatsiki <b>Currywurst</b> (Geflügel) mit Bratkartoffeln	<b>Lachsfilet</b> in Sahnesauce mit Gnocchi und <b>Gurkensalat</b>	Spaghetti mit Basilikumpesto, Cocktailtomaten, und Parmesan
17. Woche 22.04.-26.04.	<b>Schulobst</b> Käseklöße mit Champignonrahm und Kartoffeln	Nudeln mit Tomatensauce und Reibekäse	<b>Königsberger Klopse</b> (100 % Rind) mit Kartoffeln und Erbsen	<b>Gurkensticks</b> mit Tsatsiki Gebackener Hirtenkäse mit Reis	Kürbiscremesuppe mit Baguette <b>Zauberquark</b>
18. Woche 29.04.-03.05.	<b>Schulobst</b> Nudeln mit Gemüsebolognese und Reibekäse	<b>Hokus Pokus</b>	<b>Maifeiertag</b>	Hochzeitssuppe mit Eierstich, dazu Baguette <b>Schokopudding</b>	Pfannkuchen mit Apfelmus

\* Die Hähnchen und die Eier kommen frisch vom Geflügelhof Flentje aus Wietzen

\* Das Rindfleisch kommt vom Hof Büntemeyer

\* Das Heidschnuckenfleisch kommt von der Bioschäferei Hehmsoth aus Langwedel

Wir wünschen allen einen guten Appetit. Die Küchencrew der Erlenschule.

Bei Frage zu Allergenen und Zusatzstoffe, bitte an das Küchenpersonal wenden: Tel: 04242/959729