



# Speiseplan Tellkampfschule

Kalenderwoche 38	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Tagesgericht 1 3,30 €	 Bratwurst <sup>3,4,8</sup> mit Kartoffelpüree an dunkler Sauce, dazu Sauerkraut	 Schweinerückenbraten mit Rotkohl <sup>10</sup> , dazu eigene Sauce und Kartoffeln	Putengulasch in kräftiger Sauce mit Petersilienkartoffeln	Gebratenes Fischfilet mit buntem Kartoffelsalat <sup>4</sup> und Zitronenecke
Vegetarisch 2,90 €	Gemüseschnitzel auf Paprika- Lauchgemüse mit Kartoffeln	Mit Kräutercreme gefüllte Ofenkartoffel an Marktgemüse	American Pancake mit Apfelmus <sup>3,9</sup>	Blumenkohl-Käsemedaillon <sup>2</sup> mit Kartoffelpüree und Kräuterrahmsauce
Tagesgericht 2 3,30 €	Asiatische Hähnchenpfanne <sup>4</sup> auf Reis	Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Paprikagemüse und Wildreis	Hähnchensteak an gebratenen Schupfnudeln mit Blattspinat	Penne mit Bolognesesauce vom Rind, dazu Parmesan
Salatteller 2,60 €	Salatteller mit Tomate und Mozzarella	Salatteller mit Thunfisch und roten Zwiebeln	Salatteller mit Pute und Ei <sup>1,10</sup>	Salatteller mit gebratenen Putenstreifen
Dessert	Handobst	Tagesdessert	Handobst	Tagesdessert

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1 = mit Konservierungsstoff / 2 = mit Farbstoff / 3 = mit Antioxidationsmittel / 4 = mit Geschmacksverstärker / 5 = geschwefelt / 6 = geschwärzt / 7 = gewachst / 8 = mit Phosphat / 9 = mit Süßungsmittel / 10 = mit Säuerungsmittel / 11 = enthält eine Phenylalaninquelle / 12 = mit Nitrat / 13 = mit Nitritpökelsalz