

Speiseplan Tellkampfschule

Kalenderwoche 39	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Tagesgericht 1 3,30 €	1/4 Hähnchen mit Kartoffelecken und Dip, dazu Maisgemüse	Hähnchensteak mit Paprikasauce, dazu grüne Erbsen und Reis	 Kleine Frikadellen mit Leipziger Allerlei in Rahm und Dampfkartoffeln	 Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignons ¹⁰ an Kräuterreis
Vegetarisch 2,90 €	Pasta mit Zucchini-Pilzgemüse an fruchtiger Tomatensauce	Gemüseknusperdino an Spaghetti mit rosa Pestorahm	Knusprige Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^{3,9}	Asianudeln aus dem Wok, an süß-saurer Sauce ⁴
Tagesgericht 2 3,30 €	Mexikanische Hackpfanne vom Rind, dazu Sauerrahm und Kräuterreis	Bunter Eintopf mit zartem Hähnchenfleisch, dazu Vollkornbrot	Putenragout in Kräutercreme, mit kleinen geschmorten Kartoffeln	Fischnuggets an Kartoffelpüree, dazu Wurzelgemüse
Salatteller 2,60 €	Salatteller mit Tomate und Mozzarella	Salatteller mit Thunfisch und roten Zwiebeln	Salatteller mit Pute und Ei ^{1,10}	Salatteller mit gebratenen Putenstreifen
Dessert	Handobst	Stachelbeerkompott	Handobst	Götterspeise ^{2,10} mit Vanillesauce

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