



HUBER

VERANSTALTUNG + CATERING



SCHMECKT.

KW 8

SCHULE

MONTAG

18.2.2019

DIENSTAG

19.2.2019

MITTWOCH

20.2.2019

DONNERSTAG

21.2.2019

FREITAG

22.2.2019

Suppe
Gemüsecremesuppe
Cremesuppe mit Gemüse
7 | G, I

Vollkost
Zwiebelsteak
Schweinesteak mit
Röstzwiebeln und
buntem Nudelsalat
7 | A, B, G

Vollkost
Linzen mit Spätzle
Schwäbisches Linsengericht
mit Spätzle und
Saitenwürstle (Pute)
3, 4, 14 | A, B, I

Vollkost
Spaghetti Carbonara
Spaghetti mit
Schinken-Sahe-Soße
7 | A, B, G

Suppe
Hühnerbrühe
Hühnerbrühe m. Nudeln
A, I

Vollkost
Fisch im Ausbackteig
Fisch gebacken,
dazu Kartoffelsalat
und Remoulade
7 | A, B, G, D

Vollkost
Sauerbraten
Sauerbraten (Rind)
mit Semmelknödel,
Rotkraut und Soße
7 | A, B, G

Vegetarisch
Paniertes Kohlrabi
Panierte Kohlrabischeiben
mit Kartoffelpüree
und Pesto
7 | A, B, G

Vegetarisch
Gebackener Camembert
Gebackener Camembert mit
Preiselbeeren, gemischtem
Salat und Rohkostsalat
7 | A, B, G

Vegetarisch
Reis-Pilzpfanne
Pikantes Reisgericht mit
Zwiebeln, Gemüse und
Tomatensoße
I

Vegetarisch
Kässpätzle
Schwäbische Käsespätzle
mit Röstzwiebeln
und Blattsalat
7 | A, B, G

Vegetarisch
Kartoffeltaschen
Gefüllte Kartoffeltaschen
mit feinem
Frühlingsrahmgemüse
7 | G

Dessert
Vanillepudding
Pudding mit Vanillegeschmack
7 | G

Dessert
Erdbeeryoghurt
Joghurt
mit Erdbeeren
7 | G

Dessert
Ananasquark
Frischer Quark
mit Ananas
7 | G

Dessert
Himbeercreme
Milchdessert mit
Himbeergeschmack
7 | G

Dessert
Süße Pfannkuchen
Süße Pfannkuchen
mit Apfelmus
7 | A, B, G

ZUSATZSTOFFE: (1) mit Farbstoff - (2) mit Konservierungsstoff - (3) mit Phosphat - (4) mit Antioxidationsmittel - (5) mit Geschmacksverstärker - (6) geschwefelt - (7) mit Milcheiweiß - (8) koffeinhaltig - (9) chininhaltig - (10) mit Süßungsmittel - (11) enthält eine Phenylalinquelle - (12) gewachst - (13) mit Taurin - (14) mit Nitritpökelsalz | | ALLERGENE: (A) Glutenhaltiges Getreide - (B) Eier und Eiprodukte - (C) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse - (D) Fisch und Fischereierzeugnisse - (E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse - (F) Soja und Sojaerzeugnisse - (G) Milch und Milcherzeugnisse - (H) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse etc.) - (I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse (K) - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse - (L) Schwefeldioxid und Sulfid - (M) Senf und Senferzeugnisse - (N) Sesam und Sesamerzeugnisse - (O) Lupine und Lupinenerzeugnisse