



HUBER

VERANSTALTUNG + CATERING



SCHMECKT.

KW 47

SCHULE

MONTAG 18.11.2024	DIENSTAG 19.11.2024	MITTWOCH 20.11.2024	DONNERSTAG 21.11.2024	FREITAG 22.11.2024
<p>Vollkost Linsen mit Spätzle Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwürstle (Pute) und Spätzle 7 A, B, G, I</p> <p>Vegetarisch Linsen mit Spätzle Schwäbisches Linsengericht mit Spätzle 7 A, B, G, I</p> <p>Großer Salat Salat mit Calamari Gemischter Salat mit frittierten Tintenfischringen A, B,, D, G</p> <p>Dessert Beerenquark Frischer Quark mit Waldbeeren 7 G</p>	<p>Suppe (vegetarisch) Erbensuppe wahlweise mit Speckwürfele 3, 4, 7, 14 G</p> <p>Vollkost Wokpfanne Asiatische Pfanne mit gebratenen Nudeln, Hähnchen, Sojasoße und Paprika 7 A, B, F, G</p> <p>Vegetarisch Wokpfanne Asiatische Pfanne mit gebratenen Nudeln, Sojasoße und Paprika 7 A, B, F, G</p> <p>Großer Salat Salat mit Chicken Wings Gemischter Salat mit würzigen Chicken Wings I</p> <p>Dessert Rote Grütze Obstdessert mit Vanillesoße 7 G</p>	<p>Vollkost Fleischkäse Fleischkäse (Schwein) mit Zwiebelsoße und hausgemachtem Kartoffelsalat 3, 4, 14 M, I</p> <p>Vegetarisch Schupfnudeln Gebratene Schupfnudeln mit Apfelmus 7 A, B, G</p> <p>Großer Salat Camembert auf Salat Salat mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren 7 A, B, G, I</p> <p>Dessert Fruchtjoghurt Joghurt mit Früchten 7 G</p>	<p>Suppe Grießnockerlsuppe Rinderbrühe m. Grießnockerln 7 A, B, G, I</p> <p>Vollkost Putencurry Putengeschnetzeltes mit Curryrahmsoße und Reis 7 G, I</p> <p>Vegetarisch Reis Reis mit würziger Pilzrahmsoße und Salat 7 G, I</p> <p>Großer Salat Griechischer Salat Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven und Feta 7 G, I</p> <p>Dessert Obstkorb Frisches Obst der Saison</p>	

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 Phenylalaninquelle - (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 Lupinerzeugnisse