



HUBER

VERANSTALTUNG + CATERING



SCHMECKT.

KW 14

SCHULE

MONTAG 31.03.2025	DIENSTAG 01.04.2025	MITTWOCH 02.04.2025	DONNERSTAG 03.04.2025	FREITAG 05.04.2025
<p>Vollkost Putensteak Gebratenes Putensteak mit Rahmsoße, Reis und Gemüse 7 G, I</p> <p>Vegetarisch Nudel-Gemüsepfanne Nudelpfanne mit Gemüse und feinem Sahnesoße 7 A, B, G, I</p> <p>Großer Salat Salat mit Reisbällchen Gemischter Salat mit Reisbällchen A, B</p> <p>Dessert Banane mit Schoko Banane mit Schokoladensoße</p>	<p>Suppe vegetarisch Gemüsecremesuppe Cremesuppe aus Gemüse 7 G, I</p> <p>Vollkost Paniertes Schnitzel Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Krokettten und Salat A, B, I</p> <p>Vegetarisch Ofenkartoffel Im Ofen gebackene Kartoffel mit Kräuterquark 7 A, B, G</p> <p>Großer Salat Salat mit pan. Schnitzel Gemischter Salat mit paniertem Schweineschnitzel 7 A, B, G</p> <p>Dessert Fruchtjoghurt Joghurt mit Früchten 7 G</p>	<p>Vollkost Linsen mit Spätzle Schwäbisches Linsengericht mit Spätzle und Saitenwürstle (Pute) 3, 4, 14 A, B, I</p> <p>Vegetarisch Maccaroniauflauf Äpler Maccaroniauflauf mit Sahne, Zwiebeln und Äpfeln, dazu Salat 7 A, B, G</p> <p>Großer Salat Salat mit Vegi-Maultaschen Großer Salat mit vegetarischen Maultaschen 7 A, B, G, I</p> <p>Dessert Pfirsichquark Frischer Quark mit Pfirsichstücken 7 G</p>	<p>Suppe Maultaschensuppe Rinderbrühe mit Maultaschen 3, 4, 7, 14 A, B, G</p> <p>Vollkost Hähnchenschlegele Hähnchenschlegele mit Pommes und Salat 7 A, B, G, D</p> <p>Vegetarisch Grillgemüse Mediterranes Gemüse mit Basmatireis und fruchtiger Tomatensoße</p> <p>Großer Salat American Salad Gemischter Salat mit gebratener Putenbrust 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 Sulfite - (M) Senf und Senferzeugnisse - (N) Sesam und Sesamerzeugnisse - (O) Lupine und Lupinenerzeugnisse