

# ABRAXAS – Speiseplan April 2018 Schule

	<b>M 1 (mit Fleisch und Fisch) zusätzlich Rohkost</b>	<b>M 2 (vegetarisch) zusätzlich Rohkost</b>	<b>und dazu gibt es:</b>
<b>02.04. Mo</b>	<b>Ostermontag</b>	<b>Ostermontag</b>	<b>Ostermontag</b>
03.04. Di	Bio-Spirelli <sup>1</sup> , Käsesoße mit Möhrenraspel <sup>1,3,7</sup>	Couscous <sup>1</sup> , tomatierte Gemüse-Kichererbsen-Pfanne <sup>7</sup>	Keks <sup>1,2,3</sup>
04.04. Mi	Putengulasch (mit Paprika, Champignons) <sup>1,3,7</sup> , Bio-Reis	Zucchini-Kartoffelgratin (mit Mais und Tomaten) <sup>1,2,3</sup>	Himbeeryoghurt <sup>3</sup>
05.04. Do	Gebratenes Seelachsfilet <sup>1,5</sup> , Dillsoße <sup>1,3,7</sup> , Bio-Kartoffeln	Vollkorn-Spaghetti <sup>1</sup> mit Pesto <sup>3</sup>	frisches Obst
06.04. Fr	Kartoffelcremesuppe mit Geflügelwursteinlage <sup>3,7</sup> , Vollkornbrot <sup>1</sup>	Käsespätzle <sup>1,3</sup> , Röstzwiebeln, Tomatensalat	Eis <sup>3</sup>
<b>09.04. Mo</b>	Bio-Penne <sup>1</sup> mit Brokkolirahmsoße <sup>1,3,7</sup>	Semmelknödel <sup>1,2,3</sup> , Champignonrahm <sup>1,3,7</sup>	Frisches Obst
10.04. Di	Bio-Kartoffeln mit Kräuterquark (mit Leinöl) <sup>3,7</sup>	Blumenkohlcremesuppe <sup>1,3,7</sup> , Vollkornbaguette <sup>1</sup>	Gurkensalat
11.04. Mi	Rinderbulette <sup>1,2,3</sup> , Erbsen-Möhren-Rahm <sup>1,3,7</sup> , Kartoffelstampf <sup>3</sup>	Linsenbratling <sup>1,2,3,7</sup> , Schwarzwurzelragout <sup>1,3,7</sup> , Bio-Reis	Zitronen-Joghurt <sup>3</sup>
12.04. Do	Seelachs in Eihülle <sup>1,2,3,5</sup> , Schnittlauchsoße <sup>1,3,7</sup> , Bio-Reis	Spinatlasagne <sup>1,2,3</sup>	Frisches Obst
13.04. Fr	Weißer Bohnen-Eintopf <sup>7</sup> , Vollkornbrot <sup>1</sup>	Eier in Senfsoße <sup>1,2,3,7,8</sup> , Bio-Kartoffeln	Milchshake <sup>3</sup>
<b>16.04. Mo</b>	Bio-Makkaroni <sup>1</sup> mit Gemüsebolognesesoße <sup>1,3,7</sup>	Bunte Reispfanne (Erbsen, Pilze, Tomaten, Mais), Rahmsoße <sup>1,3,7</sup>	Frisches Obst
17.04. Di	Hähnchenbrust, Rahmrosenkohl <sup>1,3,7</sup> , Bio-Reis	Pastinaken-Kokossuppe mit Reis	Quarkcreme <sup>3</sup> mit Kirschen
18.04. Mi	Westernpfanne (Kartoffeln, Rindfleisch, grüne Bohnen), Sauerrahmdip <sup>3</sup>	Brotauflauf <sup>1,2,3</sup> mit Apfelmus und Vanillesoße <sup>3</sup>	Feldsalat mit Mandarinen
19.04. Do	Seelachsfilet <sup>1,5</sup> , Zitronensoße <sup>1,3,7</sup> , Kartoffelpüree <sup>3</sup> mit Erbsen	Falafelbällchen <sup>1</sup> , Paprikadip <sup>3</sup> , Pitabrot <sup>1</sup> , Tomaten, Gurken	Frisches Obst
20.04. Fr	Gemüsesuppe mit Nudleinlage <sup>1,7</sup> , Vollkornbrot <sup>1</sup>	Blumenkohl, Bio-Kartoffeln, Zwiebelrahm <sup>1,3,7</sup>	Grießdessert <sup>1,3</sup> , Erdbeersoße
<b>23.04. Mo</b>	Bio-Spaghetti <sup>1</sup> mit Tomatensoße <sup>1,3,7</sup> , Reibekäse <sup>3</sup>	Eieromlette <sup>2,3</sup> mit Kartoffelpüree <sup>3</sup> und „Baked Beans“	Frisches Obst
24.04. Di	Gebr. Eierreis mit Gemüsestreifen und Hähnchen <sup>2,3,7</sup> , Sojasoße <sup>1,4</sup>	Kartoffelaufbau mit Paprika und Zucchini in Béchamelsoße <sup>1,3,7</sup>	Erdbeerquark <sup>3</sup>
25.04. Mi	Gemüsecremesuppe <sup>1,3,7</sup> , Milchreis <sup>3</sup> mit Zimtucker	Gnocchi <sup>1,3</sup> mit Gemüsegulasch	Kirschkompott
26.04. Do	Seelachsfischstäbchen <sup>1,5</sup> , Rahmspinat <sup>1,3,7</sup> , Bio-Kartoffeln	Sojageschnetzeltes (mit Erbsen, Champignons) <sup>1,3,4,7</sup> , Bio-Reis	Frisches Obst
27.04. Fr	Linseneintopf mit Rindfleisch <sup>7</sup> , Mehrkornbaguette <sup>1,10</sup>	Bio-Farfalle <sup>1</sup> mit Tofubolognesesoße <sup>4</sup>	Eis <sup>3</sup>
<b>30.04. Mo</b>	Brückentag	Brückentag	Brückentag

**Unsere Beilagen Kartoffeln, Reis und Nudeln sind immer in Bio-Qualität.**

**Bei Nudelgerichten ist immer ein Vollkornanteil enthalten.**

**Allergene:**

1 Gluten    2 Ei    3 Milch (Laktose)    4 Soja    5 Fisch    6 Erdnüsse    7 Sellerie    8 Senf    9 Krebstiere  
 10 Sesam    11 Nüsse    12 Schwefeldioxid & Sulfit    13 Lupine    14 Weichtiere    \*Pute    \*\*Huhn    \*\*\*Rind

**Änderungen vorbehalten**

**DE-ÖKO-044**