

- 1 FR  Veg. Geschnuzzeltes mit Nudeln, dazu frischer Rotkraut-Apfelsalat AI,C,G | 490 kcal
-
- 4 MO  Möhre Eintopf mit Rindfleischwürfeln, Kartoffeln und Sellerie, dazu eine Scheibe Mischbrot und Schoko-Vanille-Pudding AI,A2,G,L,14,6 | 433 kcal
- 5 DI  Würzfleisch vom Schwein mit Dampfkartoffeln, dazu frischer Gurkensalat AI,G | 548 kcal
- 6 MI  Pan. Fischfrikadelle aus Alaska-Seelachs mit milder Currysoße und Vollkornreis, dazu Frischobst AI,D,G,J,L,4,6 | 409 kcal
- 7 DO  Gekochte Eier mit Petersiliensoß und Dampfkartoffeln, dazu frischer Rote-Bete-Salat AI,C,G | 411 kcal
- 8 FR  Nudeln mit Kids-Carbonara (Kochschinken und Zucchini), dazu frischer Möhren-Apfelsalat AI,C,G,2,4,6 | 547 kcal
-
- 11 MO  Thüringer Kartoffelsuppe mit Wiener-Würstchen-Scheiben, Lauch und Karotten, dazu eine Scheibe Vollkornbrot und Pfirsich-Aprikosendessert AI,A2,A3,G,1L,2,4,6 | 508 kcal
- 12 DI  Geflügelfrikadelle mit Bratensoße, Rotkohlgemüse und Kartoffelpüree, dazu Frischobst AI,C,G,J,1 | 505 kcal
- 13 MI  Milchreis mit Pfirsichkompott, Zucker und Zimt G | 400 kcal
- 14 DO  Pan. Riesen-Fischstäbchen aus Alaska-Seelachs mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst AI,C,D,G,J | 393 kcal
- 15 FR  Veg. Gulasch mit Nudeln, dazu frischer grüner Bohnensalat AI,A4,C,G,2 | 425 kcal
-
- 18 MO  Nudleintopf mit Karotten, Erbsen, Blumenkohl und Grießklößchen, dazu ein Mehrkornbrötchen und Milchreisdessert mit Fruchtpüree AI,A2,A3,A4,C,F,G,I,K,G | 458 kcal
- 19 DI  Pan. Jägerschnitzel mit Bratensoße, Karottengemüse und Kartoffelpüree, dazu Frischobst AI,G,J,1 | 758 kcal
- 20 MI **INTERNATIONALER KINDERTAG**
- 21 DO  Hoki-Fischfilet mit Zitronen-Buttersoße und Vollkornreis, dazu frischer Rotkrautsalat AI,D,G,1 | 450 kcal
- 22 FR  Buntes Eierragout (Erbsen, Möhren) mit Dampfkartoffeln, dazu Frischobst AI,C,G | 470 kcal
-
- 25 MO  Erbseneintopf mit Karotten und Kartoffeln, dazu eine Scheibe Vollkornbrot und Rote Grütze mit Vanillesoße AI,A2,A3,G,1,1 | 394 kcal
- 26 DI  Nudeln mit Tomatensoße, dazu frischer Gurkensalat und Frischobst AI,C,2 | 499 kcal
- 27 MI  Fleischkäse mit Rahmsauce, Bayrisch Kraut und Dampfkartoffeln AI,G,I,J,2,3,6 | 435 kcal
- 28 DO  Grießbrei mit Birnenkompott, Zucker und Zimt AI,G | 406 kcal
- 29 FR  Ged. Seelachswürfel in Dillsauce mit Kartoffelpüree, dazu Frischobst AI,D,F,J,L,4,6 | 515 kcal

MENÜPLAN

Sonderkost bei Unverträglichkeiten
Z.B. FÜR PERSONEN MIT LAKTOSEINTOLERANZ
ODER ZÖLIAKIE (GLUTENUNVERTRÄGLICHKEIT) BEGIEGT

MENÜ SK

1	FR	Veg. Geschnitztes mit glutenfreien Nudeln, dazu frischer Rotkraut-Apfelsalat ^{ALG}
4	MO	Möhreneintopf mit Kartoffeln und Sellerie, dazu eine Scheibe glutenfreies Brot und Frischobst ^{FL1,16,70}
5	DI	Hühnerfrikassee mit Dampfkartoffeln, dazu frischer Gurkensalat ^F
6	MI	Seelachs in Reispop-Panade mit milder Currysoße und Vollkornreis, dazu Frischobst ^{DE,3}
7	DO	Gekochte Eier mit PetersiliensöÙe und Dampfkartoffeln, dazu frischer Rote-Bete-Salat ^{CF}
8	FR	Glutenfreie Nudeln mit ZucchiniöÙe, dazu frischer Mohren-Apfelsalat ^F
11	MO	Thüringer Kartoffelsuppe mit Lauch und Karotten, dazu eine Scheibe glutenfreies Brot und Sojadesert ^{FL1,16,70}
12	DI	Gebratene Hähnchenbrust mit BratenöÙe, Rotkohlgemüse und milchfreiem Kartoffelpüree, dazu Frischobst ^{F,1,1,16,70}
13	MI	Soja-Milchreis mit Pfirsichkompott, Zucker und Zimt ^{F(6)}
14	DO	Ged. Alaska-Seelachs mit Spinat und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst ^{DF}
15	FR	Veg. Gulasch mit glutenfreien Nudeln, dazu frischer grüner Bohnensalat ^{CF,2}
18	MO	Reiseintopf mit Karotten, Erbsen und Blumenkohl, dazu eine Scheibe glutenfreies Brot und Sojadesert ^{F1}
19	DI	Gebratene Hähnchenbrust mit BratenöÙe, Karottengemüse und milchfreiem Kartoffelpüree, dazu Frischobst ^{F,1,1,16,70}
20	MI	INTERNATIONALER KINDERTAG
21	DO	Seelachs in Reispop-Panade mit ZitronenöÙe mit Vollkornreis, dazu frischer Rotkrautsalat ^{DF,1}
22	FR	Buntes Eierragout mit Dampfkartoffeln, dazu Frischobst ^{CF}
25	MO	Erbseintopf mit Karotten und Kartoffeln, dazu eine Scheibe glutenfreies Brot und Sojadesert ^{F1}
26	DI	Glutenfreie Nudeln mit TomatenöÙe, dazu frischer Gurkensalat und Frischobst ^{AL,2}
27	MI	Fleischkase mit BratenöÙe, Bayrisch Kraut und Dampfkartoffeln ^{F,1,2,2,6}
28	DO	Mais-Grießbrei mit Birnenkompott, Zucker und Zimt ^{CF,1}
29	FR	Ged. Seelachswürfel in DillsöÙe mit milchfreiem Kartoffelpüree, dazu Frischobst ^{DF,1,1,16,70}

SONDERKOST

Ethnisch-religiöÙes Essen
OHNE JEGLICHES SCHWEINEFLISCH ODER
GELATINE ZUBEREITET

MENÜ E

1	FR	Veg. Geschnitztes mit Nudeln, dazu frischer Rotkraut-Apfelsalat ^{ALG}
4	MO	Möhreneintopf mit Kartoffeln und Sellerie, dazu eine Scheibe Mischbrot und Frischobst ^{AL,2,DL,1,6}
5	DI	Hühnerfrikassee mit Dampfkartoffeln, dazu frischer Gurkensalat ^{AL,6}
6	MI	Pan. Fischfrikadelle aus Alaska-Seelachs mit milder CurrysoÙe, dazu Vollkornreis und Frischobst ^{AL,6,LL,1,6}
7	DO	Gekochte Eier mit PetersiliensöÙe und Dampfkartoffeln, dazu frischer Rote-Bete-Salat ^{AL,6}
8	FR	Semmelknödel mit ChampignonrahmsöÙe, dazu frischer Mohren-Apfelsalat ^{AL,6}
11	MO	Thüringer Kartoffelsuppe mit Lauch und Karotten, dazu eine Scheibe Vollkornbrot und Pfirsich-Aprikosendessert ^{AL,2,AL,DL,1,6}
12	DI	Geflügel-frikadelle mit BratenöÙe, Rotkohlgemüse und Kartoffelpüree, dazu Frischobst ^{AL,6,DL,1}
13	MI	Milchreis mit Pfirsichkompott, Zucker und Zimt ^{AL(6)}
14	DO	Pan. Riesen-Fischstäbchen aus Alaska-Seelachs mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst ^{AL,6,DL,1}
15	FR	Veg. Gulasch mit Nudeln, dazu frischer grüner Bohnensalat ^{AL,AL,6,DL,2}
18	MO	Nudeleintopf mit Karotten, Erbsen, Blumenkohl und Grießkloßchen, dazu ein Mehrkornbrötchen und Milchreissdessert mit Frucht-püree ^{AL,2,AL,DL,1,6,DL,6}
19	DI	Gebratene Hähnchenbrust mit BratenöÙe, Karottengemüse und Kartoffelpüree, dazu Frischobst ^{AL,6,DL,1}
21	DO	Pan. Fischfilet mit Zitronen-ButtersöÙe und Vollkornreis, dazu frischer Rotkrautsalat ^{AL(6)}
22	FR	Buntes Eierragout (Erbsen, Mohren) mit Dampfkartoffeln, dazu Frischobst ^{AL,6}
25	MO	Erbseintopf mit Karotten und Kartoffeln, dazu eine Scheibe Vollkornbrot und Rote Grütze mit VanillesöÙe ^{AL,2,AL,DL,1}
26	DI	Nudeln mit TomatenöÙe, dazu frischer Gurkensalat und Frischobst ^{AL,2}
27	MI	Geflügel-fleischkase mit RahmsöÙe, Bayrisch Kraut und Dampfkartoffeln ^{AL,1,2,2,6}
28	DO	Grießbrei mit Birnenkompott, Zucker und Zimt ^{AL(6)}
29	FR	Ged. Seelachswürfel in DillsöÙe mit Kartoffelpüree, dazu Frischobst ^{AL(7),1,1,6}

SCHMAHLING

GüÙes Essen aus Thüringen

Vegetarisches Essen
OHNE JEGLICHES FLISCH ODER
GELATINE ZUBEREITET

MENÜ V

1	FR	Veg. Geschnitztes mit Nudeln, dazu frischer Rotkraut-Apfelsalat ^{AL,6}
4	MO	Möhreneintopf mit Kartoffeln und Sellerie, dazu eine Scheibe Mischbrot und Frischobst ^{AL,DL,1,6}
5	DI	„Fisch vom Feld“ (veg. pan. Fischfilet) mit SoÙe holländischer Art, Erbsen-Maisgemüse und Kartoffelpüree ^{AL,1,1,6}
6	MI	Nudeln mit Gemüse-SahmsöÙe, dazu Frischobst ^{AL,6}
7	DO	Gekochte Eier mit PetersiliensöÙe und Dampfkartoffeln, dazu frischer Rote-Bete-Salat ^{AL,6}
8	FR	Semmelknödel mit ChampignonrahmsöÙe, dazu Frischer Mohren-Apfelsalat ^{AL,6}
11	MO	Thüringer Kartoffelsuppe mit Lauch und Karotten, dazu eine Scheibe Vollkornbrot und Pfirsich-Aprikosendessert ^{AL,2,AL,DL,1,6}
12	DI	Nudeln mit KasesöÙe, dazu Frischobst ^{AL,6}
13	MI	Milchreis mit Pfirsichkompott, Zucker und Zimt ^{AL(6)}
14	DO	Roter Linseneintopf mit Karotten, Kartoffeln und Kokosmilch, dazu eine Scheibe Mischbrot und Frischobst ^{AL,2}
15	FR	Veg. Gulasch mit Nudeln, dazu frischer grüner Bohnensalat ^{AL,AL,6,DL,2}
18	MO	Nudeleintopf mit Karotten, Erbsen, Blumenkohl und Grießkloßchen, dazu ein Mehrkornbrötchen und Milchreissdessert mit Frucht-püree ^{AL,2,AL,DL,1,6}
19	DI	Mexikanischer Topf mit Mais, Kidneybohnen, Tomatenwürfeln, Paprika und Zartweizen, dazu Frischobst ^{AL(6)}
21	DO	Nudeln mit Linsenbolognese, dazu frischer Rotkrautsalat ^{AL,6}
22	FR	Buntes Eierragout (Erbsen, Mohren) mit Dampfkartoffeln, dazu Frischobst ^{AL(6)}
25	MO	Erbseintopf mit Karotten und Kartoffeln, dazu eine Scheibe Vollkornbrot und Rote Grütze mit VanillesöÙe ^{AL,2,AL,DL,1}
26	DI	Nudeln mit TomatenöÙe, dazu frischer Gurkensalat und Frischobst ^{AL,2}
27	MI	italienische Minestrone mit Nudeln, Kartoffeln, Karotten, Lauch und Sellerie, dazu eine Scheibe Mehrkornbrot und Frischobst ^{AL,2,AL,DL,1,2}
28	DO	Grießbrei mit Birnenkompott, Zucker und Zimt ^{AL(6)}
29	FR	Vegetarische Kohlrade mit ZwiebelsöÙe und Dampfkartoffeln dazu Frischobst ^{AL,AL,DL,1}

E-Mail bestellung@schmaehling-catering.de Telefon 0 36 21 / 5 14 49 -0 Fax 0 36 21 / 5 14 49 -29 Homepage www.schmaehling-catering.de

Änderungen vorbehalten. Die Kikaktionen werden auf der Grundlage der Fortschrittsprognose berechnet. Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Geschmacksverstärker, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmittel, 6 geschwärzt, 9 gewachst, 11 unter Schutzatmosphäre verpackt, Allergene: A glutenhaltiges Getreide, AL Weizen, AL2 Roggen, AL3 Gerste, AL4 Hafer, AL5 Dinkel, AL6 Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Sojabohnen, G Milch (einschließlich Laktose), H Schalenfrüchte, HL Mandeln, H2 Haselnuss, H3 Walnuss, H4 Cashewnuss, H5 Pistazien, J Senf, K Sesamkörner, L Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg, M Lupine, N Weichteile, T und daraus hergestellte bzw. gewonnenen Erzeugnisse. Trotz sorgfältiger Herstellung können Allergien in den einzelnen Gerichten nicht ausgeschlossen werden.

☞ ohne Zuckerzusatz (kann von Natur aus Zucker enthalten) ☞ vegan ☞ vegetarisch ☞ vegetarisch bzw. geflügelt ☞ Rind ☞ Schwein ☞ Fisch ☞ Hühnerfleisch

SEPTEMBER
2023

DEINE BEWERTUNG

SO HAT ES DIR GESCHMECKT:

ERZÄHLE UNS MEHR.....

1 FR  Veg. Geschnetzeltes mit Nudeln,
dazu frischer Rotkraut-Apfelsalat A1,C,G | 490 kcal    

4 MO  Möhreintopf mit Rindfleischwürfeln, Kartoffeln
und Sellerie, dazu eine Scheibe Mischbrot und
Schoko-Vanille-Pudding A1,A2,G,L,1,4,6 | 433 kcal    

5 DI  Würzfleisch vom Schwein mit Dampfkartoffeln,
Gurkensalat A1,G | 548 kcal    

6 MI  Pan. Fischfrikadelle aus Alaska-Seelachs mit milder
Currysoße und Vollkornreis, Frischobst A1,D,G,J,L,4,6 | 409 kcal    

7 DO  Gekochte Eier mit Petersiliensoß und Dampfkartoffeln,
dazu frischer Rote-Bete-Salat A1,C,G | 411 kcal    

8 FR  Nudeln mit Kids-Carbonara (Kochschinken und Zucchi-
ni), dazu frischer Möhren-Apfelsalat A1,C,G,2,4,6 | 547 kcal    

11 MO  Thüringer Kartoffelsuppe mit Wiener-Wurstchen-
Scheiben, Lauch und Karotten, Vollkornbrot,
Pfirsich-Aprikosendessert A1,A2,A3,G,1,L,2,4,6 | 508 kcal    

12 DI  Geflügelfrikadelle mit Bratensoße, Rotkohlgemüse
und Kartoffelpüree, dazu Frischobst A1,C,G,J,1 | 505 kcal    

13 MI  Milchreis mit Pfirsichkompott, Zucker und Zimt G | 400 kcal    

14 DO  Pan. Riesen-Fischstäbchen aus Alaska-Seelachs, Rahm-
spinat und Dampfkartoffeln, Frischobst A1,C,D,G,J | 393 kcal    

15 FR  Veg. Gulasch, Nudeln, grüner Bohnensalat A1,A4,C,G,2 | 425 kcal    

18 MO  Nudleintopf mit Karotten, Erbsen, Blumenkohl
und Grießklößchen, dazu ein Mehrkornbrötchen und
Milchreisdessert mit Fruchtjoghurt A1,A2,A3,A4,C,F,G,I,K,6 | 458 kcal    

19 DI  Pan. Jägerschnitzel mit Bratensoße, Karottengemüse
und Kartoffelpüree, dazu Frischobst A1,G,J,1 | 758 kcal    

20 MI **INTERNATIONALER KINDERTAG**



21 DO  Hoki-Fischfilet mit Zitronen-Buttersoße und
Vollkornreis, dazu frischer Rotkrautsalat A1,D,G,1 | 450 kcal    

22 FR  Buntes Eierragout (Erbsen, Möhren) mit
Dampfkartoffeln, dazu Frischobst A1,C,G | 470 kcal    

25 MO  Erbseneintopf mit Karotten und Kartoffeln,
dazu eine Scheibe Vollkornbrot und
Rote Grütze mit Vanillesoße A1,A2,A3,G,1,1 | 394 kcal    

26 DI  Nudeln mit Tomatensoße, dazu frischer Gurkensalat
und Frischobst A1,C,2 | 499 kcal    

27 MI  Fleischkäse mit Rahmsoße, Bayrisch Kraut und
Dampfkartoffeln A1,G,1,J,2,3,6 | 435 kcal    

28 DO  Grießbrei mit Birnenkompott, Zucker und Zimt A1,G | 406 kcal    

29 FR  Ged. Seelachswürfel in Dillsoße mit Kartoffelpüree,
dazu Frischobst A1,D,F,J,L,4,6 | 515 kcal    

