

**OKTOBER
2023**

FEEDBACK GRUNDSCHULE

NAME / ORT DEINER EINRICHTUNG:

SCHMAHLING
Gutes Essen aus Thüringen

MITTAG

DEINE BEWERTUNG

SO HAT ES DIR GESCHMECKT:

ERZÄHLE UNS MEHR.....

- 2 MO Graupeneintopf mit Gemüse (Blumenkohl, Kohlrabi, Karotten) und Eierstich, dazu Mischbrot und Schoko-Vanillepudding A1,A2,A3,C,G,I,1 | 377 kcal



- 3 DI **TAG DER DEUTSCHEN EINHEIT**

- 4 MI Eieromelette mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst A1,C,G | 378 kcal



- 5 DO Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, Bohnen-Karottengemüse und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst A1,G | 486 kcal



- 6 FR Pan. Backfisch aus Alaska-Seelachs mit Tomaten-Kräuter- soße und Vollkornreis, dazu frischer Gurkensalat A1,G,D | 422 kcal



- 9 MO Veg. Linseneintopf mit Karotten und Kartoffeln, dazu Vollkornbrot und Grießpudding mit Fruchtmark A1,A2,A3,G,I,6 | 413 kcal



- 10 DI Seelachs-Gemüseragout (Karotten, Sellerie, Lauch) und Reis, dazu Frischobst A1,D,G,I,J | 563 kcal



- 11 MI Vorsuppe: Kürbiscremesuppe A1,G
American Pancakes mit Apfelmus und Zucker A1,A2,A4,C,G,6 | 716 kcal



- 12 DO Hackbraten mit Rotkohlgemüse und Kartoffelpüree, dazu Frischobst A1,G,J,L,1,4,6 | 494 kcal



- 13 FR Kräuterquark mit Dampfkartoffeln, Möhrensalat G | 328 kcal



- 16 MO Steckrüben-Karotteneintopf mit Kartoffeln und Rindfleischwürfeln, Mischbrot, Fruchtjoghurt A1,A2,G,L,4,6 | 412 kcal



- 17 DI Gemüsefrikadelle mit Soße Holländischer Art und Kartoffelpüree, dazu Frischobst A1,C,G,L,4,6 | 509 kcal



- 18 MI Vollkornnudeln mit Bolognese, dazu frischer Rotkraut-Apfelsalat A1 | 601 kcal



- 19 DO Gekochte Eier mit Senfsoße und Dampfkartoffeln, dazu frischer Rote-Bete-Salat A1,C,G,J | 501 kcal



- 20 FR Pan. Fischfrikadelle aus Alaska-Seelachs mit Dillrahmsoße und Reis, dazu frischer grüner Bohnensalat A1,D,G,I,J,2 | 665 kcal



- 23 MO Nudeln mit Tomatensoße, dazu frischer Gurkensalat A1,C,2 | 482 kcal



- 24 DI Pan. Putenschnitzel mit Geflügelsoße, Buttererbsen und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst A1,G | 606 kcal



- 25 MI Milchreis mit Apfelmus, Zucker und Zimt G,6 | 472 kcal



- 26 DO Pan. Riesen-Fischstäbchen aus Alaska-Seelachs mit Frischkäsesoße und Kartoffelpüree, dazu frischer Möhren-Apfelsalat A1,C,D,G,J,L,4,6 | 522 kcal



- 27 FR Erbseneintopf mit Kartoffeln und Wiener Würstchen, dazu Vollkornbrot und Rote Grütze mit Vanillesoße A1,A2,A3,G,I,2,4,6 | 566 kcal



- 30 MO Weißkohleintopf mit Kartoffeln und Karotten, dazu eine Scheibe Mehrkornbrot und Vanillejoghurt A1,A2,A3,A4,F,G,K | 300 kcal



- 31 DI **REFORMATIONSTAG**

**HERBST-
FERIEN**
vom 2.10. bis
13.10.2023

**WIR FREUEN
UNS AUF DEINE
MEINUNG!**

- 2 MO  Graupeneintopf mit Gemüse (Blumenkohl, Kohlrabi, Karotten) und Eierstich, dazu eine Scheibe Mischbrot und Schoko-Vanillepudding AI,A2,A3,C,G,I,1 | 377 kcal

TAG DER DEUTSCHEN EINHEIT

- 3 DI
- 4 MI  Eieromelette mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst AI,C,G | 378 kcal

- 5 DO  Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, Bohnen-Karottengemüse und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst AI,G | 486 kcal

- 6 FR  Pan. Backfisch aus Alaska-Seelachs mit Tomaten-Kräutersoße und Vollkornreis, dazu frischer Gurkensalat AI,G,D | 422 kcal

**HERBST-
FERIEN**
vom 2.10. bis
13.10.2023

- 9 MO  Veg. Linseneintopf mit Karotten und Kartoffeln, dazu eine Scheibe Vollkornbrot und Grießpudding mit Fruchtmark AI,A2,A3,G,I,6 | 413 kcal

- 10 DI  Seelachs-Gemüseragout (Karotten, Sellerie, Lauch) und Reis, dazu Frischobst AI,D,G,I,J | 563 kcal

- 11 MI  Vorsuppe: Kürbiscrèmesuppe AI,G
American Pancakes mit Apfelmus und Zucker AI,A2,A4,C,G,6 | 716 kcal

- 12 DO  Hackbraten mit Rotkohlgemüse und Kartoffelpüree, dazu Frischobst AI,G,J,L,1,4,6 | 494 kcal

- 13 FR  Kräuterquark mit Dampfkartoffeln, dazu frischer Möhrensalat G | 328 kcal

- 16 MO  Steckrüben-Karotteneintopf mit Kartoffeln und Rindfleischwürfeln, dazu eine Scheibe Mischbrot und Fruchtojoghurt AI,A2,G,L,4,6 | 412 kcal

- 17 DI  Gemüsefrikadelle mit Soße Holländischer Art und Kartoffelpüree, dazu Frischobst AI,C,G,L,4,6 | 509 kcal

- 18 MI  Vollkornnudeln mit Bolognese, dazu frischer Rotkraut-Apfelsalat AI | 601 kcal

- 19 DO  Gekochte Eier mit Senfsoße und Dampfkartoffeln, dazu frischer Rote-Bete-Salat AI,C,G,J | 501 kcal

- 20 FR  Pan. Fischfrikadelle aus Alaska-Seelachs mit Dillrahmsoße und Reis, dazu frischer grüner Bohnensalat AI,D,G,I,J,2 | 665 kcal

- 23 MO  Nudeln mit Tomatensoße, dazu frischer Gurkensalat AI,C,2 | 482 kcal

- 24 DI  Pan. Putenschnitzel mit Geflügelsoße, Buttererbsen und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst AI,G | 606 kcal

- 25 MI  Milchreis mit Apfelmus, Zucker und Zimt G,6 | 472 kcal

- 26 DO  Pan. Riesen-Fischstäbchen aus Alaska-Seelachs mit Frischkäsesoße und Kartoffelpüree, dazu frischer Möhren-Apfelsalat AI,C,D,G,J,L,4,6 | 522 kcal

- 27 FR  Erbseneintopf mit Kartoffeln und einem Wiener Würstchen, dazu eine Scheibe Vollkornbrot und Rote Grütze mit Vanillesoße AI,A2,A3,G,I,1,2,4,6 | 566 kcal

- 30 MO  Weißkohleintopf mit Kartoffeln und Karotten, dazu eine Scheibe Mehrkornbrot und Vanillejoghurt AI,A2,A3,A4,F,G,K,1 | 300 kcal

- 31 DI

REFORMATIONSTAG

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 Kilokalorien wurden auf der Grundlage der Portionsgröße berechnet. Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Geschmacksverstärker, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmitteln, 6 mit Antioxidationsmittel, 7 geschwefelt, 8 geschwärzt, 9 gewachst, 10 unter Schutzatmosphäre verpackt. Allergene: A Glutenhaltiges Getreide*, AI Weizen*, A2 Roggen*, A3 Gerste*, A4 Hafer*, A5 Dinkel*, B Krebstiere*, CEi*, D Fisch*, E Erdnüsse*, F Sojabohnen*, G Milch* (einschließlich Laktose), H Schalenfrüchte*, HI Mandeln*, H2 Haselnüsse*, H3 Walnüsse*, H4 Cashewnüsse*, H5 Pistazien*, I Sellerie*, J Senf*, K Sesamsamen*, L Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg, M Lupine*, N Weichtiere*, * und daraus hergestellte bzw. gewonnene Erzeugnisse. Trotz sorgfältiger Herstellung können Allergenspuren in den einzelnen Gerichten nicht ausgeschlossen werden.
 Fisch  Schwein  Rind  Geflügel  vegetarisch  vegan  ohne Zuckerzusatz (kann von Natur aus Zucker enthalten)

MENÜPLAN SONDERKOST

SCHMAHLING

Gutes Essen aus Thüringen

MENÜ SK

Sonderkost bei Unverträglichkeiten
z.B. FÜR PERSONEN MIT LAKTOSEINTOLERANZ
ODER ZÖLIAKIE (GLUTENUNVERTRÄGLICHKEIT) GEEIGNET

MENÜ E

Ethnisch-religiöses Essen
OHNE JEGLICHES SCHWEINFLEISCH ODER
GELATINE ZUBEREITET

MENÜ V

Vegetarisches Essen
OHNE JEGLICHES FLEISCH ODER
GELATINE ZUBEREITET

2 MO Reiseneintopf mit Gemüse (Blumenkohl, Kohlrabi, Karotten) und Eierstich, dazu eine Scheibe glutenfreies Brot und Sojadesert ^{CU1}

TAG DER DEUTSCHEN EINHEIT

4 MI Rührei mit Spinat und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst ^{CF}

5 DO Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, Bohnen-Karotten-gemüse und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst ^F

6 FR Ged. Alaska-Seelachs mit Tomaten-Kräutersoße und Vollkornreis, dazu frischer Gurkensalat ^{DF}

HERBST-FERIEN
VOM 2. BIS
13.10.2023

9 MO Veg. Linseneintopf mit Karotten und Kartoffeln, dazu eine Scheibe glutenfreies Brot und Sojadesert ^{F16}

10 DI Seelachs-Gemüseragout (Karotte, Sellerie, Lauch) und Reis, dazu Frischobst ^{DF17}

11 MI Riesen-Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker ⁶

12 DO Gebratener Geflügelfleischkäse mit Soße, Rotkohlgemüse und milchfreier Kartoffelpüree, dazu Frischobst ^{F116}

13 FR Gemüseragout mit Dampfkartoffeln, dazu frischer Mohrensalat ^F

16 MO Steckrüben-Kartotteneintopf mit Kartoffeln und Rindfleischwürfeln, dazu eine Scheibe glutenfreies Brot und Sojadesert ^{F116}

17 DI Rote-Bete-Bratling mit Soße holländischer Art und milchfreiem Kartoffelpüree, dazu Frischobst ^{CF116}

18 MI Glutenfreie Nudeln mit Bolognese, dazu frischer Rotkraut-Apfelsalat ^F

19 DO Gekochte Eier mit Senfsoße und Dampfkartoffeln, dazu frischer Rote-Bete-Salat ^{CF17}

20 FR Alaska-Seelachs in Reispop-Panade mit Dillssoße und Reis, dazu frischer grüner Bohnensalat ^{DF112}

23 MO Glutenfreie Nudeln mit Tomatensoße, dazu frischer Gurkensalat ^{CF12}

24 DI Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, Erbsengemüse und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst ^F

25 MI Soja-Milchreis mit Apfelmus, Zucker und Zimt ^{CF16}

26 DO Ged. Alaska-Seelachs mit Kräutersoße und milchfreiem Kartoffelpüree, dazu frischer Mohren-Apfelsalat ^{DF116}

27 FR Erbseneintopf mit Kartoffeln und einem Wiener Würstchen, dazu eine Scheibe glutenfreies Brot und Sojadesert ^{F1246}

30 MO Weißkohleintopf mit Kartoffeln und Karotten, dazu eine Scheibe glutenfreies Brot und Sojadesert ^{F116}

REFORMATIONSTAG

Grupeneintopf mit Gemüse (Blumenkohl, Kohlrabi, Karotten) und Eierstich, dazu eine Scheibe Mischbrot und Schoko-Vanillepudding ^{AA2A316G1}

Eieromelette mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst ^{AUG}

Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, Bohnen-Karotten-gemüse und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst ^{AUG}

Pan. Backfisch aus Alaska-Seelachs mit Tomaten-Kräutersoße und Vollkornreis, dazu frischer Gurkensalat ^{AUG}

Veg. Linseneintopf mit Karotten, Kartoffeln, dazu eine Scheibe Vollkornbrot und Grießpudding mit Fruchtmark ^{AA2A316G6}

Seelachs-Gemüseragout (Karotte, Sellerie, Lauch) und Reis, dazu Frischobst ^{AUG17}

American Pancakes mit Apfelmus und Zucker ^{AA2AUG6}

Gebratener Geflügelfleischkäse mit Soße, Rotkohlgemüse und Kartoffelpüree, dazu Frischobst ^{AUG1146}

Kräuterquark mit Dampfkartoffeln, dazu frischer Mohrensalat ⁶

Steckrüben-Kartotteneintopf mit Kartoffeln und Rindfleischwürfeln, dazu eine Scheibe Mischbrot und Fruchtjoghurt ^{AA2G146}

Gemüsefrikadelle mit Soße holländischer Art und Kartoffelpüree, dazu Frischobst ^{AUG146}

Vollkornnudeln mit Bolognese vom Rind, dazu frischer Rotkraut-Apfelsalat ^{A1}

Gekochte Eier mit Senfsoße und Dampfkartoffeln, dazu frischer Rote-Bete-Salat ^{AUG17}

Pan. Fischfrikadelle aus Alaska-Seelachs mit Dillrahmsauce und Reis, dazu frischer grüner Bohnensalat ^{AUG112}

Nudeln mit Tomatensoße, dazu frischer Gurkensalat ^{AUG2}

Pan. Putenschnitzel mit Geflügelsoße, Butter-Erbsen und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst ^{AUG}

Milchreis mit Apfelmus, Zucker und Zimt ^{CG16}

Pan. Riesen-Fischstäbchen aus Alaska-Seelachs mit Frischkäse- und Kartoffelpüree, dazu frischer Mohren-Apfelsalat ^{AUG1146}

Erbseneintopf mit Kartoffeln und einem Geflügel-Wiener-Würstchen, dazu eine Scheibe Vollkornbrot und Rote Grütze mit Vanillesoße ^{AA2A3161246}

Weißkohleintopf mit Kartoffeln und Karotten, dazu eine Scheibe Mehrkornbrot und Vanillejoghurt ^{AA2A31615A1}

Grupeneintopf mit Gemüse (Blumenkohl, Kohlrabi, Karotten) und Eierstich, dazu eine Scheibe Mischbrot und Schoko-Vanillepudding ^{AA2AUG17}

Eieromelette mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst ^{AUG}

Veg. pan. Schnitzel mit Soße, Bohnen-Karottengemüse und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst ^{AUG}

Veg. pan. Fischfilet mit Tomaten-Kräutersoße und Vollkornreis, dazu frischer Gurkensalat ^{AUG}

Veg. Linseneintopf mit Karotten und Kartoffeln, dazu eine Scheibe Vollkornbrot und Grießpudding mit Fruchtmark ^{AA2AUG16}

Buntes Gemüseragout (Karotten, Paprika, Zucchini) mit Reis, dazu Frischobst ^{AUG17}

American Pancakes mit Apfelmus und Zucker ^{AA2AUG6}

Veg. Bratwurst mit Soße, Rotkohlgemüse und Kartoffelpüree, dazu Frischobst ^{AUG1146}

Kräuterquark mit Dampfkartoffeln, dazu frischer Mohrensalat ⁶

Steckrüben-Kartotteneintopf mit Kartoffeln, dazu eine Scheibe Mischbrot und Fruchtjoghurt ^{AUG1146}

Gemüsefrikadelle mit Soße holländischer Art und Kartoffelpüree, dazu Frischobst ^{AUG146}

Pan. Schwarzwurzelbratling mit Sahnesoße und Dampfkartoffeln, dazu frischer Rotkraut-Apfelsalat ^{AUG1146}

Gekochte Eier mit Senfsoße und Dampfkartoffeln, dazu frischer Rote-Bete-Salat ^{AUG17}

Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika, Aubergine) mit Zartweizen, dazu frischer grüner Bohnensalat ^{AUG2}

Nudeln mit Tomatensoße, dazu frischer Gurkensalat ^{AUG2}

Käse-Lauch-Suppe mit Kartoffelwürfeln, dazu eine Scheibe Mischbrot und Frischobst ^{AA2AUG}

Milchreis mit Apfelmus, Zucker und Zimt ^{CG16}

Gemüsecurry (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten) mit Langkornreis, dazu frischer Mohren-Apfelsalat ^{AUG1146}

Erbseneintopf mit Kartoffeln, dazu eine Scheibe Vollkornbrot und Rote Grütze mit Vanillesoße ^{AA2AUG17}

Weißkohleintopf mit Kartoffeln und Karotten, dazu eine Scheibe Mehrkornbrot und Vanillejoghurt ^{AA2AUG17}

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

Änderungen vorbehalten. Die Kioskationen wurden auf der Grundlage der Portionsgröße berechnet. Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Geschmacksverstärker, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmitteln, 6 mit Antioxidationsmittel, 7 geschwärzt, 8 geschwärzt, 9 gewaschen, 10 unter Schutzatmosphäre verpackt. Allergene: A: Glutenhaltiges Getreide, H: Haselnüsse, H2: Haselnüsse, H3: Walnüsse, H4: Lachswurstmus, H5: Pistazien, H6: Sesam, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg, M: Lupine, N: Weichtiere, T: Tintenfisch, U: Fisch, V: Vegetarisch, W: vegane Zuckersüßwaren, X: ohne Zuckerzusatz (kann von Natur aus Zucker enthalten).