

# Mein Speiseplan

Crossover-Frischküche mit 

Kunde: Realschule Scheßlitz

Woche 1

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Tag	Suppen	Menüvariation 1	Menüvariation 2	Süßer Genuss oder Salat
Montag	Auf Nachfrage mit Aufpreis	Frische Tortellini mit leckerer Sauce Bolognese  27,30,511,36 484,64 kcal, 26,59g Eiweiß, 10,45g Fett, 69,66g KH	Frische vegetarische Tortellini in fruchtiger Tomatensauce  1,27,34,30,511,28,36,12 350,56 kcal, 12,1g Eiweiß, 21,41g Fett, 26,57g KH	Auf Nachfrage mit Aufpreis
Dienstag	Auf Nachfrage mit Aufpreis	Paniertes Kinderschnitzel mit Westernkartoffeln  27,30,33,511 465 kcal, 31,5g Eiweiß, 22,2g Fett, 34g KH	Gemüseschnitzel mit Westernkartoffeln  1,12,27,28,30,33,34,36,37,511 492 kcal, 9g Eiweiß, 30g Fett, 51g KH	Auf Nachfrage mit Aufpreis
Mittwoch	Auf Nachfrage mit Aufpreis	Chicken Nuggets mit hausgemachtem Kartoffelsalat  1,16,27,37,511 358 kcal, 13,94g Eiweiß, 18,73g Fett, 32,16g KH	Blumenkohlkäsemedaillon mit hausgemachtem Kartoffelsalat  1,28,34,37,511 320 kcal, 17,4g Eiweiß, 21,8g Fett, 32g KH	Kleiner gemischter Salat der Saison  4,2,13,37,39,12 20,01 kcal, 0,52g Eiweiß, 1,15g Fett, 1,66g KH
Donnerstag	Auf Nachfrage mit Aufpreis	Fränkischer Sauerbraten mit Kartoffelkloß und hausgemachtem Gemüse  2,13,12,1,36,39,37,511,27 163,78 kcal, 12,15g Eiweiß, 3,16g Fett, 20,29g KH	Kartoffelkloß mit Sauce und hausgemachtem Gemüse  1,2,28,34,39 193,98 kcal, 3,83g Eiweiß, 5,22g Fett, 31,41g KH	Auf Nachfrage mit Aufpreis
Freitag	Auf Nachfrage mit Aufpreis	Salzkartoffeln mit Kräuterquark  1,2,13,28,34,39 125,78 kcal, 2,73g Eiweiß, 0,36g Fett, 26,11g KH		Auf Nachfrage mit Aufpreis

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat

Allergene: (27) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (28) Laktose; (30) Eier und -erzeugnisse; (31) Fisch und -erzeugnisse; (33) Soja und -erzeugnisse; (34) Milch und -erzeugnisse; (36) Sellerie und -erzeugnisse; (37) Senf und -erzeugnisse; (39) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben

Änderungen vorbehalten! - Angaben ohne Gewähr! \*Abgabepreise abzüglich Subvention MV-Gastronomie GmbH & Co.KG 96199 Zapfendorf Tel.: 09547 2397020 E-Mail: info@mv-gastronomie.de

# Mein Speiseplan

Crossover-Frischküche mit 



Kunde: Realschule Scheßlitz

Woche 2

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Tag	Suppen	Menüvariation 1	Menüvariation 2	Süßer Genuss oder Salat
Montag	Auf Nachfrage mit Aufpreis	MV's Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelmus  1,27,34,30,93,14,35,511,28,39,591 316,76 kcal, 14,45g Eiweiß, 16,22g Fett, 27,75g KH		Auf Nachfrage mit Aufpreis
Dienstag	Auf Nachfrage mit Aufpreis	Schwäbische Käsespätzle  1,27,3430,511,28,12,512 440 kcal, 22,31g Eiweiß, 17,7g Fett, 47g KH		Auf Nachfrage mit Aufpreis
Mittwoch	Auf Nachfrage mit Aufpreis	Pasta mit Hackfleischbällchen in fruchtiger Tomatensauce  27,30,33,511 390,82 kcal, 23,6g Eiweiß, 7,95g Fett, 53,82g KH	Pasta in fruchtiger Tomatensauce  1,27,34,30,511,28 394,31 kcal, 20,72g Eiweiß, 10,5g Fett, 76,45g KH	Auf Nachfrage mit Aufpreis
Donnerstag	Auf Nachfrage mit Aufpreis	Saftige Bratenscheibe mit Kartoffelkloß, Sauce und Bamberger Wirsing  39,2,13,1 205,79 kcal, 12,58g Eiweiß, 8,49g Fett, 18,86g KH	Kartoffelkloß mit Sauce und Bamberger Wirsing  1,2,28,34,39 193,98 kcal, 3,83g Eiweiß, 5,22g Fett, 31,41g KH	Auf Nachfrage mit Aufpreis
Freitag	Auf Nachfrage mit Aufpreis	Cremiger Vanillemilchreis mit Apfelmus  34,28 191,58 kcal, 4,09g Eiweiß, 1,41g Fett, 40,14g KH		Auf Nachfrage mit Aufpreis

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat

Allergene: (27) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (28) Laktose; (30) Eier und -erzeugnisse; (31) Fisch und -erzeugnisse; (33) Soja und -erzeugnisse; (34) Milch und -erzeugnisse; (36) Sellerie und -erzeugnisse; (37) Senf und -erzeugnisse; (39) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Änderungen vorbehalten! - Angaben ohne Gewähr! \*Abgabepreise abzüglich Subvention MV-Gastronomie GmbH & Co.KG 96199 Zapfendorf Tel.: 09547 2397020 E-Mail: info@mv-gastronomie.de

# Mein Speiseplan

Crossover-Frischküche mit 



Kunde: Realschule Scheßlitz

Woche 3

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!


Tag	Suppen	Menüvariation 1	Menüvariation 2	Süßer Genuss oder Salat
Montag	Auf Nachfrage mit Aufpreis	Nudeln in Gemüse-Käsesoße  27,511 389 kcal, 12,32g Eiweiß, 7,04g Fett, 66,54g KH		Auf Nachfrage mit Aufpreis
Dienstag	Auf Nachfrage mit Aufpreis	Kartoffelrösti mit Apfelmus  30,2 161,75 kcal, 5,56g Eiweiß, 2,8g Fett, 27,11g KH		Auf Nachfrage mit Aufpreis
Mittwoch	Auf Nachfrage mit Aufpreis	Frisch gebackene Leberkäsescheibe mit Brötchen  3,9,2,1,36,37,33,27 306,2 kcal, 24,07g Eiweiß, 9,32g Fett, 31,04g KH	MV's Pfannkuchen mit Sauerkirschen  2,27,511,28,30,34 244 kcal, 9,84g Eiweiß, 4,8g Fett, 38g KH	Rohkost-Gemügesticks mit Dip  2,12,13,37,39 61 kcal, 1,23g Eiweiß, 3,26g Fett, 5,85g KH
Donnerstag	Auf Nachfrage mit Aufpreis	Chicken Burger  27,4,30,2,515,511,38,37,36,12 462,69 kcal, 19,23g Eiweiß, 18,07g Fett, 54,6g KH	Selbstgemachter Veggieburger  2,4,6,12,27,30,34,36,37,39,511 492 kcal, 9g Eiweiß, 30g Fett, 51g KH	Auf Nachfrage mit Aufpreis
Freitag	Auf Nachfrage mit Aufpreis	Hausgemachter Semmelkloß mit Rahmsauce  27,511,30,34,28 362,03 kcal, 15,13g Eiweiß, 13,3g Fett, 44,15g KH		Auf Nachfrage mit Aufpreis

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat

Allergene: (27) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (28) Laktose; (30) Eier und -erzeugnisse; (31) Fisch und -erzeugnisse; (33) Soja und -erzeugnisse; (34) Milch und -erzeugnisse; (36) Sellerie und -erzeugnisse; (37) Senf und -erzeugnisse; (39) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Änderungen vorbehalten! - Angaben ohne Gewähr! \*Abgabepreise abzüglich Subvention MV-Gastronomie GmbH & Co.KG 96199 Zapfendorf Tel.: 09547 2397020 E-Mail: info@mv-gastronomie.de

# Mein Speiseplan

Crossover-Frischküche mit 



Kunde: Realschule Scheßlitz

Woche 4

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Tag	Suppen	Menüvariation 1	Menüvariation 2	Süßer Genuss oder Salat
Montag	Auf Nachfrage mit Aufpreis	Gnocchi in fruchtiger Tomatensauce  1,27,34,30,511,28 386 kcal,7g Eiweiß, 1,6g Fett, 85,8g KH		Auf Nachfrage mit Aufpreis
Dienstag	Auf Nachfrage mit Aufpreis	Rahmschnitzel mit Butterspätzle  27,28,30,34,511,512 288,44 kcal, 20,3g Eiweiß, 10,83g Fett, 27,4g KH	Butterspätzle mit Rahmsauce  28,34,511,512,30,27 302,36 kcal, 8,11g Eiweiß,10,96g Fett,42,81g KH	Auf Nachfrage mit Aufpreis
Mittwoch	Auf Nachfrage mit Aufpreis	Putengeschnetzeltes mit Erbsen und Reis  2,36,27,37,511 383,81kcal, 22,59g Eiweiß, 3,09g Fett, 63,74g KH	Gemüsegeschnetzeltes mit Erbsen und Reis  2,36,28,34,511,30,27,512 205,15kcal, 6,67g Eiweiß, 8,39g Fett, 24,57g KH	Kleiner gemischter Salat der Saison  4,2,13,37,39,12 20,01 kcal, 0,52g Eiweiß, 1,15g Fett, 1,66g KH
Donnerstag	Auf Nachfrage mit Aufpreis	Apfelstrudel mit Vanillesauce  14,34,28,591,35,30,33,27,511,27 329,2 kcal, 5,6g Eiweiß, 11,52g Fett, 50,76g KH		Auf Nachfrage mit Aufpreis
Freitag	Auf Nachfrage mit Aufpreis	Backfisch mit hausgemachtem Kartoffelsalat  27,30,511,31,1,4,2,13,39,12 145,37 kcal, 18,3g Eiweiß, 3,19g Fett, 9,96g KH		Auf Nachfrage mit Aufpreis

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat

Allergene: (27) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (28) Laktose; (30) Eier und -erzeugnisse; (31) Fisch und -erzeugnisse; (33) Soja und -erzeugnisse; (34) Milch und -erzeugnisse; (36) Sellerie und -erzeugnisse; (37) Senf und -erzeugnisse; (39) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Änderungen vorbehalten! - Angaben ohne Gewähr! \*Abgabepreise abzüglich Subvention MV-Gastronomie GmbH & Co.KG 96199 Zapfendorf Tel.: 09547 2397020 E-Mail: info@mv-gastronomie.de

# Mein Speiseplan

Crossover-Frischküche mit 



Kunde: Realschule Scheßlitz

Woche 5

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Tag	Suppen	Menüvariation 1	Menüvariation 2	Süßer Genuss oder Salat
Montag	Auf Nachfrage mit Aufpreis	Rohrnudeln mit Sauce Bolognese  511,27 442,64 kcal, 26,02g Eiweiß, 7,34g Fett, 66,18g KH	Rohrnudeln mit Tomatensauce  1,28,34,30,511,27 486,91 kcal, 20,17g Eiweiß, 11,42g Fett, 73,1g KH	Auf Nachfrage mit Aufpreis
Dienstag	Auf Nachfrage mit Aufpreis	Paniertes Kinderschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat  1,12,13 329,49 kcal, 24,5g Eiweiß, 14,65g Fett, 23,99g KH	Vegetarische Frühlingsrolle mit hausgemachter süßsaurer Sauce  27,511,33,30 281,05 kcal, 5,6g Eiweiß, 9,15g Fett, 42,15g KH	Auf Nachfrage mit Aufpreis
Mittwoch	Auf Nachfrage mit Aufpreis	Bunter Nudelauflauf mit Gemüse und Käse  27,28,34,511 376 kcal, 13,71g Eiweiß, 7,94g Fett, 61,25g KH		Kleiner gemischter Salat der Saison  4,2,13,37,39,12 20,01 kcal, 0,52g Eiweiß, 1,15g Fett, 1,66g KH
Donnerstag	Auf Nachfrage mit Aufpreis	2 Baggers mit Apfelmus  14,3 173,37 kcal, 5,57g Eiweiß, 2,91g Fett, 30,36g KH		Auf Nachfrage mit Aufpreis
Freitag	Auf Nachfrage mit Aufpreis	Rahmspinat mit Ei und Kartoffeln  34,30,2,28,13,39 346,25 kcal, 12,62g Eiweiß, 23,86g Fett, 18,73g KH		Auf Nachfrage mit Aufpreis

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat

Allergene: (27) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (28) Laktose; (30) Eier und -erzeugnisse; (31) Fisch und -erzeugnisse; (33) Soja und -erzeugnisse; (34) Milch und -erzeugnisse; (36) Sellerie und -erzeugnisse; (37) Senf und -erzeugnisse; (39) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Änderungen vorbehalten! - Angaben ohne Gewähr! \*Abgabepreise abzüglich Subvention MV-Gastronomie GmbH & Co.KG 96199 Zapfendorf Tel.: 09547 2397020 E-Mail: info@mv-gastronomie.de

# Mein Speiseplan

Crossover-Frischküche mit 



Kunde: Realschule Scheßlitz

Woche 6

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Tag	Suppen	Menüvariation 1	Menüvariation 2	Süßer Genuss oder Salat
Montag	Auf Nachfrage mit Aufpreis	Offenes Omelett mit Tomate, Mozzarella und buntem Kräutersalat  14,27,28,30,511 474kcal, 37,05g Eiweiß, 34g Fett, 5g KH		Auf Nachfrage mit Aufpreis
Dienstag	Auf Nachfrage mit Aufpreis	MV's Schnitzelsandwichbrötchen  2,4,6,12,27,30,34,36,37,39,511 527 kcal, 3,4g Eiweiß, 20g Fett, 18g KH	Selbstgemachter Veggieburger  2,4,6,12,27,30,34,36,37,39,511 492 kcal, 9g Eiweiß, 30g Fett, 51g KH	Obst der Saison  ohne Angabe ohne Angabe
Mittwoch	Auf Nachfrage mit Aufpreis	Gyros mit Tomatenreis  1,12,27,28,30,33,34,36,37,511 172,55 kcal, 3,37g Eiweiß, 22,8g Fett, 29,17g KH	Gemüsegyros mit Tomatenreis  1,12,27,28,30,33,34,36,37,511 355 kcal, 2,7g Eiweiß, 22,8g Fett, 28g KH	Auf Nachfrage mit Aufpreis
Donnerstag	Auf Nachfrage mit Aufpreis	Saftige Bratenscheibe mit Kartoffelkloß, Sauce und Gemüse  39,2,13,1 205,79 kcal, 12,58g Eiweiß, 8,49g Fett, 18,86g KH	Kartoffelkloß mit Sauce und Gemüse  1,2,28,34,39 193,98 kcal, 3,83g Eiweiß, 5,22g Fett, 31,41g KH	Auf Nachfrage mit Aufpreis
Freitag	Auf Nachfrage mit Aufpreis	Fischstäbchen mit hausgemachtem Kartoffelsalat  27,511,31,14,2,13,39,12 168,30 kcal, 11,70g Eiweiß, 8,28g Fett, 11,34g KH		Auf Nachfrage mit Aufpreis

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat

Allergene: (27) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (28) Laktose; (30) Eier und -erzeugnisse; (31) Fisch und -erzeugnisse; (33) Soja und -erzeugnisse; (34) Milch und -erzeugnisse; (36) Sellerie und -erzeugnisse; (37) Senf und -erzeugnisse; (39) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Änderungen vorbehalten! - Angaben ohne Gewähr! \*Abgabepreise abzüglich Subvention MV-Gastronomie GmbH & Co.KG 96199 Zapfendorf Tel.: 09547 2397020 E-Mail: info@mv-gastronomie.de

# Mein Speiseplan

Crossover-Frischküche mit 



Kunde: Realschule Scheßlitz

Woche 7

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Tag	Suppen	Menüvariation 1	Menüvariation 2	Süßer Genuss oder Salat
Montag	Auf Nachfrage mit Aufpreis	Wikingertopf (Gemüseintopf) mit Brötchen  2,27,33,36 233 kcal, 7,59g Eiweiß, 4,4g Fett, 39g KH		Auf Nachfrage mit Aufpreis
Dienstag	Auf Nachfrage mit Aufpreis	Hackfleischküchle mit Rahmsauce und Kartoffelstampf  12,13,27,28,30,34,36,37,39,511 218,95 kcal, 13,41g Eiweiß, 10,93g Fett, 16,22g KH	Dampfnudeln mit Vanillesauce  1,12,27,28,34,511 443,1 kcal, 12,21g Eiweiß, 2,8g Fett, 90,02g KH	Auf Nachfrage mit Aufpreis
Mittwoch	Auf Nachfrage mit Aufpreis	Selbstgemachter Cheeseburger 100% Beef  27,4,34,30,2,511,6,38,37,12 655,95 kcal, 34,81g Eiweiß, 37,91g Fett, 61,77g KH	Selbstgemachter Veggieburger  2,4,6,12,27,30,34,36,37,39,511 492 kcal, 9g Eiweiß, 30g Fett, 51g KH	Kleiner gemischter Salat der Saison  4,2,13,37,39,12 20,01 kcal, 0,52g Eiweiß, 1,15g Fett, 1,66g KH
Donnerstag	Auf Nachfrage mit Aufpreis	Currywurst mit Brötchen  1,12,2,3,6,27,33,36 519,53 kcal, 21,64g Eiweiß, 30,78g Fett, 39,04g KH	Kartoffelkloß mit Sauce und Gemüse  1,2,28,34,39 193,98 kcal, 3,83g Eiweiß, 5,22g Fett, 31,41g KH	Auf Nachfrage mit Aufpreis
Freitag	Auf Nachfrage mit Aufpreis	Gebratene Schinkennudeln  1,16,2,3,7,27,511 564,51 kcal, 20,99g Eiweiß, 16,62g Fett, 81,14g KH	Nudeln mit Tomatensauce  1,27,28,30,34,511 376 kcal, 13,71g Eiweiß, 7,94g Fett, 61,25g KH	Hausgemachter Gurkensalat  2,12,13,37,39 61 kcal, 1,23g Eiweiß, 3,26g Fett, 5,85g KH

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat

Allergene: (27) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (28) Laktose; (30) Eier und -erzeugnisse; (31) Fisch und -erzeugnisse; (33) Soja und -erzeugnisse; (34) Milch und -erzeugnisse; (36) Sellerie und -erzeugnisse; (37) Senf und -erzeugnisse; (39) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Änderungen vorbehalten! - Angaben ohne Gewähr! \*Abgabepreise abzüglich Subvention MV-Gastronomie GmbH & Co.KG 96199 Zapfendorf Tel.: 09547 2397020 E-Mail: info@mv-gastronomie.de