

[MICHAEL
SCHMITT]

gastro



Pragschule

16. bis 20. Dezember 2019

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke
mit ofenfrischem Brot



Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

Montag	 Höhrchennudeln 'Popeye' mit Rahmspinat und geriebenem Käse 7a,9
Dienstag	Gebratene Hähnchenbrust, dazu Rösti, Brokkoli und helle Kräutersoße  7a,13
Mittwoch	Rigatoni mit hausgemachter Tomatensoße und geriebenem Käse 7a,13
Donnerstag	Paniertes Putenschnitzel mit  Kartoffeln und Rahm-Kohlrabi 7a,13
Freitag	Geflügelbratwürstchen mit Kartoffelpüree Sauerkraut und Senf 13,16,18

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst 

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität DE-ÖKO-006

[MICHAEL
SCHMITT]

gastro



Pragschule

06. bis 10. Januar 2020

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke
mit ofenfrischem Brot

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat



Montag	Kein Essen
Dienstag	Kötbullar - Rindfleischbällchen in Preiselbeerrahmsoße und Kartoffelpüree 7a,13,18
Mittwoch	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Nudeln und Gemüse 7a,13,16,18
Donnerstag	Möhreneintopf mit frischem Fladenbrot 7a
Freitag	Spiralnudeln mit Rindfleischbolognese und geriebenem Käse 7a,13

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität DE-ÖKO-006



Pragschule

13. bis 17. Januar 2020

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke
mit ofenfrischem Brot

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

Montag	Putenbrustfilet "Napoli" feine Putenstreifen in Kräuter-Tomatensoße mit Nudeln 13
Dienstag	Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebeln und Käse überbacken 7a,9,13
Mittwoch BIO-TAG	Geflügelfleischbällchen in Tomaten-Rahmsoße dazu Reis Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren 4
Donnerstag	Vollkornspaghetti mit Tomatensoße und geriebenem Käse 7a,13
Freitag	Suppe & Kaiserschmarrn (Pfannkuchenstücke) mit Apfelmus 7a,9,13

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität DE-ÖKO-006



Pragschule

20. bis 24. Januar 2020

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke
mit ofenfrischem Brot

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

Montag	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung in Sahnesoße 7a,9,13
Dienstag	Mascarpone-Maccaroni kurze Maccaroni mit Broccoli, Karotten und Käse überbacken 7a,13
Mittwoch	Hähnchen-Schaschlikpfanne mit Reis und grünen Bohnen 13
Donnerstag	Rigatoni mit Möhren, Tomaten und Rinderhackfleisch 13
Freitag	Kartoffeleintopf mit Fladenbrot 7a,9

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

**Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders
gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität
DE-ÖKO-006**

[MICHAEL
SCHMITT]

gastro



Pragschule

27. bis 31. Januar 2020

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke
mit ofenfrischem Brot

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

Montag	Gebrautes Hokifilet (Seehecht) mit holländischer Soße und Petersilienkartoffeln 7a,9
Dienstag	Pizza "Margarita" mit Tomaten und Käse überbacken 7a,13
Mittwoch	Indisches Curryhuhn mit Basmatireis 13
Donnerstag	Rindfleischmaultaschen in der Brühe mit buntem Kartoffelsalat 3,7a,9,15
Freitag	Feines Kartoffelgratin dazu gemischtes Gemüse 13

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität DE-ÖKO-006



Pragschule

03. bis 07. Februar 2020

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke
mit ofenfrischem Brot

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

Montag	Pierogi-Teigtaschen mit Kartoffel-Quarkfüllung auf buntem Gemüse in Sahnesoße 7a,13
Dienstag	Paniertes Putenschnitzel mit Spätzle und Möhrenrahmgemüse 7a,9,13
Mittwoch	Gebrautes Hähnchenbrustfilet mit Bulgur und buntem Gemüse 7a,13
Donnerstag	Suppe & Grießbrei mit warmen Kirschen und Zimt & Zucker 7a,13
Freitag	Fischburger auf Sesambrötchen Fischstäbchen mit buntem Salat und Remoulade 7a,9,13,17

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität DE-ÖKO-006

[MICHAEL
SCHMITT]

gastro



Pragschule

10. bis 14. Februar 2020

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke
mit ofenfrischem Brot

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

Montag	Schwäbisches Linsengericht mit Spätzle und Putenwiener 4,7a,16
Dienstag	Rahmspinat mit gebackenen Kartoffelscheiben und kleinem Eieromlett 9,13
Mittwoch	Vollkorn-Pennenudeln mit Tomatensoße und geriebenem Käse 7a,13
Donnerstag BIO-TAG	Cannelloni Pastarollen mit Spinatfüllung in Tomatensoße Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren 7a,13
Freitag	Chicken Haxen mit Gemüse-Sahnekartoffeln 7a,13

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität DE-ÖKO-006



Pragschule

17. bis 21. Februar 2020

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke
mit ofenfrischem Brot

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

Montag	Dönerteller (Rind) mit Pommes frites, Krautsalat 13
Dienstag	Rindfleischbällchen mit Zucchini, Paprika und Tomate in würziger Soße dazu Kartoffelkroketten 7a,9,13
Mittwoch	Hähnchenpiccata mit Tomatenspagehetti 7a,9,13
Donnerstag	Suppe Dampfnudeln mit Vanillasoße 3,7a,9,13
Freitag	Überraschungessen

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität DE-ÖKO-006

[MICHAEL
SCHMITT]

gastro



Pragschule

02. bis 06. März 2020

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke
mit ofenfrischem Brot

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

Montag	Höhrnchennudeln mit Gemüsebolognese und Parmesan 7a,13
Dienstag	"Hot Dog" Putenwürstchen im Brötchen mit Kartoffelecken und viel frischem Salat 4,7a
Mittwoch	Linseneintopf mit Fladenbrot 7a
Donnerstag	Gegrillte Hähnchenhaxen mit Tomatendip und Gemüsereis 7a,13
Freitag	Rinderfrikadelle mit Eierspätzle und Rahmsoße 7a,13

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität DE-ÖKO-006

[MICHAEL
SCHMITT]

gastro



Pragschule

09. bis 13. März 2020

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke
mit ofenfrischem Brot

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

Montag	Chili con Carne Rinderhackfleischtopf mit Kidneybohnen dazu Reis
Dienstag	Hähnchenkebab mit Gemüse-Cous Cous und Naturjoghurt 7a,3,13
Mittwoch	Mascarpone-Maccaroni kurze Maccaroni mit Broccoli, Karotten und Käse überbacken 7a,13
Donnerstag	Suppe & Pfannkuchen mit Apfelmus 7a,9,13
Freitag	Chicken Nuggets - Gebackene Hähnchenstücke mit Pommes frites, Ketchup und Majonaise 7a,13

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität DE-ÖKO-006

[MICHAEL
SCHMITT]

gastro



Pragschule

16. bis 20. März 2020

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke
mit ofenfrischem Brot

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

Montag	Rigatoni "Carbonara Art" mit heller Soße und Putenschinken 7a,13
Dienstag	Spinatknödel mit buntem Gemüse in Sahnesoße 7a,9
Mittwoch	"Rote Nudeln" Italienische Pasta mit Tomatenmark, Olivenöl, Kräutern und Gewürzen 7a
Donnerstag BIO-TAG	Geflügelfleischbällchen in Tomaten-Rahmsoße dazu Reis Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren 4
Freitag	Geflügel-Currywurst mit Pommes frites 7a

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität DE-ÖKO-006



Pragschule

23. bis 27. März 2020

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke
mit ofenfrischem Brot

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

Montag	Panierte Hähnchenschnitzel mit Kartoffeln, Soße und Brokkoli 7a,9,13
Dienstag	Suppe & Ofenschlupfer mit Vanillesoße 7a,9,13,14
Mittwoch	Rindfleischmaultaschen in der Brühe mit schwäbischem Kartoffelsalat 3,7a,9,15
Donnerstag	Putengeschnetzeltes Napoli in Tomatensoße dazu Höhrnchennudeln 7a
Freitag	Hähnchen-Hamburger mit Kartoffelecken und Farmersalat 7a,13

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität DE-ÖKO-006



Gesundheitswoche in der Pragschule

30. März bis 03. April 2020

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke
mit ofenfrischem Brot



Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat



Montag	Grüne Bandnudeln mit Gemüsebolognese und geriebenem Käse 7a,13
Dienstag	Gebratener Hähnchenspieß auf buntem Gemüse dazu Langkornreis und Joghurtdip 13
Mittwoch	Gedämpfte Kartoffeln mit Rohkost und Kräuterquark 7a,13
Donnerstag	Schwäbisches Linsengericht mit Spätzle und Putenwiener 4,7a,16
Freitag	Weißer Bohneneintopf mit Lauch und Karotten dazu Fladenbrot 7a,15

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität DE-ÖKO-006



Kennzeichnung

Die uns gemeldeten Allergien und Unverträglichkeiten werden selbstverständlich beachten, jedoch können bei bestimmten Lebensmittel Spuren von Allergenen vorhanden sein.

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Nitritpökelsalz
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Süßstoff

Allergene

- 7 Glutenhaltiges Getreide
(a.Weizen,b.Roggen,c.Gerste,d.Hafer,e.Dinkel,f.Kamut)
- 8 Krebstiere
- 9 Eier
- 10 Fisch
- 11 Erdnüsse
- 12 Soja
- 13 Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- 14 Schalenfrüchte
(a.Mandel,b.Haselnuss,c.Walnuss,d.Cashew,e.Pecan-,f.Para-,g.Pistazie,h.Macadamia- und Queenslandnuss)
- 15 Sellerie
- 16 Senf
- 17 Sesamsamen
- 18 Schwefeldioxid und Sulfite-Konzentration
- 19 Lupinen
- 20 Weichtiere

**Backwaren zum Mittagessen/Snack
enthalten in der Regel 7a,7b,7c,7d,13
Gemeldete Allergien/Unverträglichkeiten werden
bei der Zubereitung und Ausgabe der Speisen beachtet.**