













Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 27 01.07.2024 bis 05.07.2024	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag <i>zeugnis- konferenz</i>	Geflügelfrikadelle mit Kartoffelpüree und Gemüse (Erbsen und Karotten) in weißer Soße  (10a, 12, 16, 24)	Rote-Bete-Puffer mit Kartoffelpüree und Gemüse (Erbsen und Karotten) in weißer Soße  (10ad, 12, 16, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Dienstag	Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika, dazu Reis  (10a, 12, 19, 21, 24)	Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark und Möhrensalat  (16, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Mittwoch <i>Wander- tag</i>	Gnocchi mit Käsesoße  (10a, 12, 16)	Chili sin Carne aus Soja, Paprika, Mais und Kidneybohnen mit Vollkornreis, dazu Eisberg Salat mit Balsamico Dressing  (15, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Himbeerquark (16)			
Donnerstag <i>Tag des Sports</i>	Spaghetti Bolognese mit geriebenem Gouda  (10a, 16, 18)	Spaghetti Napoli aus BIO-Tomaten mit geriebenem Gouda  (10a, 16, 18)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Vanillejoghurt (16)			
Freitag <i>Unterrichts- ende nach der 3. Std. zeugnis- ausgabe</i>	Fischfrikadelle aus Seelachs (Paniert) mit Kartoffelpüree und Gurkensalat (in Joghurt- Sahne Dressing)  (10a, 12, 13, 16, 21)	Paprika-Bohnen Gemüse mit Kartoffeln  (24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			

Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können in all unseren Speisen Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sein. (Wir verarbeiten in unseren Speisen in keiner Weise Schweinefleisch sondern Rind und Geflügel) Kennzeichnung der Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Süßmittel, (6) mit Phosphat, (7) geschwefelt, (8) Säuerungsmittel, (9) Emulgatoren, (10) Glutenhaltiges Getreide davon (10a) Weizen, (10b) Hafer, (10c) Gerste, (10d) Roggen, (10e) Dinkel, (10f) Kamut, (11) Krebstiere, (12) Eier, (13) Fische, (14) Erdnüsse, (15) Sojabohnen, (16) Milch, (17) Schalenfrüchte davon (17a) Mandeln, (17b) Haselnüsse, (17c) Walnüsse, (17d) Kaschunüsse, (17e) Pecannüsse, (17f) Paranüsse, (17g) Pistazien, (17h) Macadamianüsse, (18) Sellerie, (19) Senf, (20) Sesamsamen, (21) Schwefeldioxid und Sulphite (22) Lupine, (23) Weichtiere (24) Hülsenfrüchte