



Bio & mehr

# Speisenplan Sommerferien 2018

Die Menülinie mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert

*Regional*

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

29 Woche Plan 2	 <b>Gesund und Lecker Nahrung für die Konzentration</b>	<b>Mixed dir deinen Fitnesssalat selbst</b>
<b>Montag</b> 16.07.2018	Rote Linsensuppe mit Bio-Kartoffel, Bio-Möhren, Tomaten dazu Bio-Vollkornbrot <sup>A</sup>  Birne	Salatauswahl vom Markt mit Dressing
<b>Dienstag</b> 17.07.2018	Bio-Milchreis <sup>G</sup> dazu hausgemachter Kirschkompott  Rohkost vom Buffet	Salatauswahl vom Markt mit Dressing
<b>Mittwoch</b> 18.07.2018	Offenfrische Putenbraten dazu bunte Bio- Paprikagemüse und Spätzle <sup>C</sup>  Bio-Joghurt mit Müsli <sup>G,A</sup>	Salatauswahl vom Markt mit Dressing
<b>Donnerstag</b> 19.07.2018	Gedünstete Seelachsfilet dazu Kräutersauce <sup>A,G</sup> , Bio-Brokkoligemüse und Bio-Kartoffeln 	Salatauswahl vom Markt mit Dressing
<b>Freitag</b> 20.07.2018	Kartoffelpuffer <sup>3,C</sup> dazu Bio-Apfelmus Und Gurken-Sticks 	Salatauswahl vom Markt mit Dressing

Änderungen vorbehalten! Unser gesamtes Speisenangebot ist schweinefleischfrei.

Mit 1 Konservierungsstoffen, 2 Antioxidationsmittel, 3 Süßungsmittel, 4 Phosphat, 5 Farbstoff, 6 geschwefelt, 7 Nitritpökelsalz, 8 Geschmacksverstärker

Enthält: A Gluten, B Krebstiere, C Ei, D Fische, E Erdnüsse, F Soja, G Milch/-produkte, H Schalenfrüchte (Nüsse), I Sellerie, J Senf, K Sesam,

L Schwefeldioxid und Sulfid, M Lupine, N Weichtiere

\* enthaltene Allergene sind unserem Aushang zur Allergenkennzeichnung zu entnehmen

In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein!

Kartoffeln, Nudeln, Reis, Milch. Aus kontrolliert-biologischem Anbau DE-ÖKO-003



Legende:



= Vegetarisch



= Geflügel



= Fisch



= Rind