



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

30 Woche Plan 3	 Gesund und Lecker Nahrung für die Konzentration	Mixed dir deinen Fitnesssalat selbst
Montag 23.07.2018	Gemüse Bolognese, Bio-Paprika, Tomaten, Zucchini und Spaghetti ^{A,C}  Kiwi	Salatauswahl vom Markt mit Dressing
Dienstag 24.07.2018	Blumenkohlbratling ^{A,E,G,I} dazu Petersiliensauce ^{A,G} , Bio-Erbsen und Bio-Kartoffel  Bio-Joghurt ^G	Salatauswahl vom Markt mit Dressing
Mittwoch 25.07.2018	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet dazu Bio-Möhrengemüse und Bio-Naturreis  Bio-Quarkspeise mit Müsli ^{G,A}	Salatauswahl vom Markt mit Dressing
Donnerstag 26.07.2018	Gedünstetes Seelachsfilet mit Kräuteröl dazu Bio-Spinat ^G und Bio-Kartoffeln  Birne	Salatauswahl vom Markt mit Dressing
Freitag 27.07.2018	Bio-Karottensuppe ^G mit Bio-Lauch und Bio- Kartoffeln dazu Bio-Vollkornbrot ^A  Banane	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