



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

31 Woche Plan 4	 Gesund und Lecker Nahrung für die Konzentration	Mixed dir deinen Fitnesssalat selbst
<i>Montag</i> 30.07.2018	Kürbis- Kartoffelsuppe mit Vollkornbrot  Birne	Salatauswahl vom Markt mit Dressing
<i>Dienstag</i> 31.07.2018	Paniertes Fischfilet Leipziger Allerlei und Kartoffelstampf Bio-Joghurt ^G mit Vanillegeschmack 	Salatauswahl vom Markt mit Dressing
<i>Mittwoch</i> 01.08.2018	Makkaroni mit Tomatensauce  Pflaume	Salatauswahl vom Markt mit Dressing
<i>Donnerstag</i> 02.08.2018	Fleischklößchen in Kräutersauce ^G dazu Rote Beete Salat und Bio-Reis  Bio-Schokopudding ^G	Salatauswahl vom Markt mit Dressing
<i>Freitag</i> 03.08.2018	Eierpfannkuchen mit Apfelmus  Apfel	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