



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

32 Woche Plan 1	 Gesund und Lecker Nahrung für die Konzentration	Mixed dir deinen Fitnesssalat selbst
Montag 06.08.2018	Lachspaella (Seelachs- und Lachswürfel) ^D mit Bio-Paprika, Bio-Erbsen und Bio-Naturreis  Apfel	Salatauswahl vom Markt Mit Dressing
Dienstag 07.08.2018	Vollkornnudeln ^{A,C} dazu Getreide „Bolognese“ ^{A,I,F} und Kohlrabi-Stick  Banane	Salatauswahl vom Markt Mit Dressing
Mittwoch 08.08.2018	Putengulasch mit Bio-Möhren und Zucchini dazu Bio-Kartoffel  Apfel-Bio-Quarkspeise ^G	Salatauswahl vom Markt Mit Dressing
Donnerstag 09.08.2018	Tomatensuppe mit Bio-Sellerie, ^I Karotten, Lauch und Bio-Reis dazu Bio-Vollkornbrot ^{A,C}  Bio-Joghurt ^G mit Erdbeersauce	Salatauswahl vom Markt Mit Dressing
Freitag 10.08.2018	Kartoffel-Gemüse-Gratin ^{1,5,G} mit Bio- Blumenkohl, Bio-Kohlrabi und Bio-Brokkoli ^{A,G}  Kiwi	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