



DE-ÖKO-039

Speisenplan vom 26.06. - 02.07.2017 (KW26)

Schule

Genießen mit Verantwortung

Das Team der Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Schule

Montag der, 26. Juni 2017

Champongonaclremesuppe^{A,B,H,a,u}
Rindergulasch-Pflaumen-Äpfel^{2,A,a,u}
2 Kartoffelknödel^u
1 Nektarine

616 kcal, 21 Fett, 73 KH, 32 Eiweiß

Dienstag der, 27. Juni 2017



Gemüsecremesuppe^{A,B,H,J,a,u}
Chilli con Carne eintopf^u
Roggenbrötchen
Eisdessert^{12,B,H}
Rohkost

449 kcal, 12 Fett, 59 KH, 20 Eiweiß

Mittwoch der, 28. Juni 2017



Frühlingssuppe^{J,u}
Gemüseburger-Hausgemacht^{A,B,H,J,b,u}
Tomaten (Bio)-Basilikumsoße^u
Bio-Vollkorn-Nudeln^{A,a,u}
Zucchinisalat^{2,13,M,u}
Portion Erdbeeren

519 kcal, 27 Fett, 49 KH, 14 Eiweiß

Donnerstag der, 29. Juni 2017



Rinderkraftbrühe Royal^{B,D,H,J,u}
Putenrollbraten^{A,a,u}
Balkangemüse v.Bio-Gemüsemix^{5,u}
Dampfkartoffel^u
Obstsalat m.Bio-Äpfeln^{12,u}

633 kcal, 21 Fett, 71 KH, 36 Eiweiß

Freitag der, 30. Juni 2017

Gulaschsuppe^u
2 Seehecht im Backteig^u
Bechamelkartoffel^{A,B,H,a,u}
Rote Betesalat^{4,u}
Pudding mit Sahne^{B,H}

802 kcal, 43 Fett, 74 KH, 30 Eiweiß

Änderungen vorbehalten

Sonderkostformen, wie lactosefrei, glutenfrei, leichte Vollkost etc. sind gesondert anzufordern.

Wir verwenden bestimmte Lebensmittel (z.B. Reis, Nudeln, Äpfel) ausschließlich in Bio-Qualität. Unser Rind- und Schweinefleisch beziehen wir als Rohware ausschließlich aus Artgerechter Tierhaltung. Eine vollständige Liste unserer Bio-Produkte finden Sie im Intranet und als Aushang auf den Stationen.

Dort finden sich auch die enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene. Spuren von Allergenen können wir grundsätzlich nicht ausschließen.