

# 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

Champingoncremesuppe<sup>A,B,H,a,u</sup>  
Rindergulasch-Pflaumen-Äpfel<sup>2,A,a,u</sup>  
2 Kartoffelknödel<sup>u</sup>  
1 Nektarine

616 kcal, 21 Fett, 73 KH, 32 Eiweiß

Dienstag der, 27. Juni 2017



Gemüsecremesuppe<sup>A,B,H,J,a,u</sup>  
Chilli con Carne Eintopf<sup>u</sup>  
Roggenbrötchen  
Eisdessert<sup>12,B,H</sup>  
Rohkost

449 kcal, 12 Fett, 59 KH, 20 Eiweiß

Mittwoch der, 28. Juni 2017



Frühlingsuppe<sup>J,u</sup>  
Gemüseburger-Hausgemacht<sup>A,B,H,J,b,u</sup>  
Tomaten (Bio)-Basilikumsoße<sup>u</sup>  
Bio-Vollkorn-Nudeln<sup>A,a,u</sup>  
Zucchini Salat<sup>2,13,M,u</sup>  
Portion Erdbeeren

519 kcal, 27 Fett, 49 KH, 14 Eiweiß

Donnerstag der, 29 Juni 2017



Rinderkraftbrühe Royal<sup>B,D,H,J,u</sup>  
Putenrollbraten<sup>A,a,u</sup>  
Balkangemüse v. Bio-Gemüsemix<sup>6,u</sup>  
Dampfkartoffel<sup>u</sup>  
Obstsalat m. Bio-Äpfeln<sup>12,u</sup>

633 kcal, 21 Fett, 71 KH, 36 Eiweiß

Freitag der, 30 Juni 2017

Gulaschsuppe<sup>u</sup>  
2 Seehecht im Backteig<sup>u</sup>  
Bechamelkartoffel<sup>A,B,H,a,u</sup>  
Rote Betsalat<sup>4,u</sup>  
Pudding mit Sahne<sup>B,H</sup>

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.