

Speisenplan vom 27.08. – 02.09.2018 (KW35)

Schule

Genießen mit Verantwortung

Das Team der Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Schule

Montag der, 27. August 2018

Spargelcremesuppe^{A,B,H,J,a,u}
Rindersaftgulasch^{A,a,u}
Bio-Jerelli-Nudeln^{A,a,u}
roter Zucchini Salat^{2,6,13,M,u}
Bioquarkspeise mit Mango^{1,12,B,H,u}

615 kcal, 38g Eiweiß, 24g Fett, 54g KH

Dienstag der, 28. August 2018

Kaltschale v.Bio Apfelsaft^{2,u}
Kartoffel-Sesamtaler^{2,12,13,A,D,J,L,M,a,u}
Fruchtige Bechamelsoße^{A,B,H,a,u}
Gemüse mix-Flandern^{A,J,a,u}
Eisdessert^{12,B,H}
Rohkost

642 kcal, 11g Eiweiß, 24g Fett, 90g KH

Mittwoch der, 29. August 2018

Cremesuppe v.Bio Sellerie^{A,B,H,J,a,u}
geb.Leberkäs Bayrische-Art^{1,2,3,8,16,A,a,u}
Majoransoße^{A,a,u}
Röstkartoffeln^u
Brechbohnen Salat m.Bio Rapsöl^{2,13,M,u}
Pflaumen

817 kcal, 20g Eiweiß, 55g Fett, 58g KH

Donnerstag der, 30 August 2018

pass.Suppe v.Bio-Erbisen^{A,J,a,u}
pikanter Schweinelummer^{1,2,A,J,a,u}
Bio-Reis m.Curry^{A,J,a,u}
Kraut Salat^{2,4,12,13,B,D,K,M,u}
Schokopudding Van.Soße^{B,H,u}

832 kcal, 29g Eiweiß, 32g Fett, 96g KH

Freitag der, 31 August 2018

Rindsbrühe m.Bio-Nudeln^{A,J,a,u}
paniertes Hokifischfilet^{A,E,H,K,a,u}
Sauce Tatar^{2,4,12,B,D,H,K,u}
Salzkartoffel^u
Rote Betesalat m.Bio Rapsöl^{4,u}
Hausgem.Himbeerquark^{B,u}

966 kcal, 39g Eiweiß, 58g Fett, 54g KH

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.