

# Speisenplan vom 15.04. – 21.04.2024 (KW16)

Schule

Genießen mit Verantwortung

mit gutem Gewissen Klimafreundlich & nachhaltig Ihr Küchenteam

Schule

Montag der, 15. April 2024



Röstsuppe m.Bio-Grieß<sup>A,H,J,a,u</sup>  
veg.Ragout v.Bio-Chinagemüse<sup>1,A,G,H,J,a,u</sup>  
Gewürzreis v.Bio-Reis<sup>A,H,J,a,u</sup>  
Pfirsichwürfel<sup>u</sup>

331 kcal, 8g Eiweiß, 69g KH

Dienstag der, 16. April 2024



Kartoffeleintopf m.Bio-Möhren<sup>A,J,a,u</sup>  
Bockwursteinlage<sup>1,2,16</sup>  
1 Roggenbrötchen  
Vanille-Pudding & Schokosoße<sup>B,H,u</sup>  
Rohkost St.Peter, Hasenfänger

397 kcal, 14g Eiweiß, 10g Fett, 59g KH

Mittwoch der, 17. April 2024



ital.Suppe m.Graupen u.Bio Lauch<sup>A,J,a,b,u</sup>  
Spießbraten (Schw) m.Zwiebelsoße<sup>A,a,u</sup>  
Gemüsemix<sup>A,H,J,a,u</sup>  
Salzkartoffel<sup>u</sup>  
Orange

552 kcal, 36g Eiweiß, 21g Fett, 49g KH

Donnerstag der, 18 April 2024



Cremesuppe v.Biospinat<sup>A,B,H,J,a,u</sup>  
Hühnerragout-Toulouser-Art<sup>A,B,H,a,u</sup>  
Butterreis v.Bio-Reis<sup>A,H,J,a,u</sup>  
Pudding Stracciatella Art<sup>A,B,G,H,a,u</sup>  
Rohkost St Peter Mittw.

395 kcal, 14g Eiweiß, 7g Fett, 65g KH

Freitag der, 19 April 2024



Gemüsebrühe m.Bio-Reis<sup>A,H,J,a,u</sup>  
Seelachsfilet paniert<sup>A,E,a,u</sup>  
1 Zitronenspalte  
Bechamelkartoffel<sup>A,B,H,a,u</sup>  
Salatmix<sup>D,K,u</sup>



Bio Quarkspeise Johannisbeere<sup>B,H,u</sup>

619 kcal, 25g Eiweiß, 31g Fett, 64g KH

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

Änderungen vorbehalten

Sie finden im Intranet und als Aushang auf den Stationen die Liste der enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene. Trotz aller Sorgfalt können wir nicht ausschließen, dass Spuren von Allergenen durch Kreuzkontaminationen enthalten sind. Wir verwenden bestimmte Lebensmittel ausschließlich in Bio-Qualität. Nach regionaler Verfügbarkeit setzen wir Obst und Gemüse aus ökologischer Landwirtschaft ein. Wir verarbeiten Rind und Schweinefleisch ausschließlich, als auch überwiegend Geflügel aus Artgerechter Haltung (Neuland, FairMast). Alle Fischqualitäten werden aus nachhaltiger Fischerei ( Standard MSC) verarbeitet.