

# Speisenplan vom 22.04. – 28.04.2024 (KW17)

Schule

Genießen mit Verantwortung

mit gutem Gewissen Klimafreundlich & nachhaltig Ihr Küchenteam

Schule

Montag der, 22. April 2024

Frühlingsuppe<sup>A,H,J,a,u</sup>  
 Hacksteak (v.Schw) m.Soße<sup>A,D,a,u</sup>  
 Vitalgemüse<sup>A,H,J,a,u</sup>  
 Kartoffelschnee<sup>2,M,u</sup>  
 Banane

666 kcal, 21g Eiweiß, 26g Fett, 81g KH

Dienstag der, 23. April 2024

 Cremesuppe v.Bio Sellerie<sup>A,B,H,J,a,u</sup>  
 Chilli Senza Carne v.Bio-Bulgur<sup>A,J,a,u</sup>  
 geriebener Käse<sup>B,H</sup>  
 Bio-Makkronelli Nudeln<sup>A,H,a,u</sup>  
 Eisdessert<sup>12,A,B,G,H,a</sup>  
 Rohkost St.Peter, Hasenfänger

717 kcal, 25g Eiweiß, 22g Fett, 98g KH

Mittwoch der, 24. April 2024

 Kraftbrühe v.Bio-Tomaten<sup>A,H,J,a,u</sup>  
 Auflauf v.Bio Grünkern<sup>A,B,D,H,u</sup>  
 Currysoße<sup>1,A,G,J,a,u</sup>  
 Salatmix<sup>B,D,H,K,u</sup>  
 Orange

479 kcal, 15g Eiweiß, 25g Fett, 44g KH

Donnerstag der, 25 April 2024

 Cremesuppe v.Bio Blumenkohl<sup>A,B,H,J,a,u</sup>  
 geb.Hähnchenkeule<sup>A,a,u</sup>  
 Rotkraut m.Bio Äpfeln<sup>2,6,H,u</sup>  
 Salzkartoffel<sup>u</sup>  
 Haselnußpudding<sup>B,H,u</sup>  
 Rohkost St Peter Mittw.

852 kcal, 53g Eiweiß, 40g Fett, 61g KH

Freitag der, 26 April 2024

 Schnittbohnsuppe<sup>A,J,a,u</sup>  
 Seelachs Neptun v.Bio-Erbсен<sup>A,B,E,H,a,u</sup>  
 Bio-Langkornreis<sup>H,u</sup>  
 Eisbergsalat<sup>B,H,u</sup>  
 Apfel-Vanillinreis v.Bio-Reis<sup>B,H,u</sup>

660 kcal, 44g Eiweiß, 21g Fett, 73g 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.