



Speisenplan vom 29.04. – 05.05.2024 (KW18)

Schule

Genießen mit Verantwortung

mit gutem Gewissen Klimafreundlich & nachhaltig Ihr Küchenteam

Schule

Montag der, 29. April 2024

BiO

Kraftbrühe v.Bio SellerieA,H,J,a,u

BIO

Bio Tortellini Ricotta-SpinatA,B,D,H,a,u

BiO BiO Bechamelsoße m.Bio TomateA,B,H,a,u Rote Betesalat m.Bio Rapsöl4u Beerengrütze & Vanillesoße^{B,H,u}

667 kcal, 23g Eiweiß, 10g Fett, 110g KH

Dienstag der, 30. April 2024



Eintopf v.grünen Bio-Erbsen^{A,J,a,u} Würfelwursteinlage^{1,2,16}



1 Roggenbrötchen Hausg.Bio Johannisbeerjoghurt®.H.u

Mittwoch der, 1. Mai 2024

geschlossen

Donnerstag der, 2 Mai 2024



Cremesuppe v.Bio-Brokkoli^{A,B,H,J,a,u}

Hacksteak (v.Schw) m.SoßeA.D.a,u



Thymian-Biobrechböhnchen A.B.H.J.a.u

Dampfkartoffel¹

Tafelbirne

Rohkost St Peter Mittw.

670 kcal, 25g Eiweiß, 29g Fett, 77g KH

Freitag der, 3 Mai 2024



Seelachsfilet in Krosspanade^{A,E,a,u} Soße Mediterran m.Bio-Tomate 12,C,E,u



Pilawreis v.Bio-Reish,u



Bioquark mit Mandarinen B.H.u

555 kcal, 24g Eiweiß, 27g Fett, 60g KH

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

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 setzten wir Obst und Gemüse aus ökologischer Landwirtschaft ein. Wir verarbeiten Rind und Schweinefrischfleisch ausschließlich, als auch überwiegend Geflügel aus Artgerechter Haltung (Neuland, FairMast). Alle Fischqualitäten werden aus nachhaltiger Fischerei (Standard MSC) verarbeitet.