

Speisenplan vom 06.05. – 12.05.2024 (KW19)

Schule

Genießen mit Verantwortung

mit gutem Gewissen Klimafreundlich & nachhaltig Ihr Küchenteam

Schule

Montag der, 6. Mai 2024



Röstsuppe m.Bio-Grieß^{A,H,J,a,u}
Auflauf v.Bio-Spinat^{A,B,D,H,a,u}
Tomaten-Oreganosoße^{A,J,a,u}
1Kiwifrucht

381 kcal, 15g Eiweiß, 10g Fett, 54g KH

Dienstag der, 7. Mai 2024



Eintopf m.Gemüse & Bio-Linsen^{A,H,J,a,u}
1 Schinkenbockwurst^{1,2,16}
1 Roggenbrötchen
Schokopudding Van.Soße^{B,H,u}
Rohkost St.Peter, Hasenfänger

476 kcal, 21g Eiweiß, 15g Fett, 62g KH

Mittwoch der, 8. Mai 2024



Kerbelcreme^{A,B,H,J,a,u}
gegrillte Pouladenkeule^{A,a,u}
Bio Erbsengemüse^u
Kartoffeln^u
Banane

978 kcal, 59g Eiweiß, 39g Fett, 87g KH

Donnerstag der, 9. Mai 2024

geschlossen

Freitag der, 10. Mai 2024



Rhein.Kartoffel-Biokrautsuppe^{A,H,J,a,u}
Schollenfilet paniert^{A,E,a,u}
Sauce Tatar^{2,4,12,B,D,H,K,u}
warmer Kartoffelsalat^{1,2,A,H,J,M,a,u}
Bioquark mit Vanille^{B,H,u}

833 kcal, 34g Eiweiß, 49g Fett, 71g 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.