









Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 10.12. - 14.12.2018 Friedrich-von-Bodelschwingh-Schule

	Menü A		Menü B	
Montag	Apfel-Möhren-Frischkost Hähnchenbrustfilet (natur) mit Paprikarahmsoße ^{G1,M} Nudeln Sahnequark ^M			
Dienstag	Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing ^{8,M,Sn} Räucherlachsrikadelle ^{Ei,G1,M} mit Petersiliensoße ^{G1,M} BIO -Kartoffeln  Tessiner Apfelspeise ^{2,5,M}			
Mittwoch			Rohkost ^R 3 Reibeplätzchen ^{Ei,G1} mit Apfelmus ⁵ Marmorkuchen ^{2,Ei,G1}	
Donnerstag	Rotkohl ⁵ Rinderhackbraten "Försterin" ^{8,Ei,G1,Sn} mit Champignonrahmsoße ^{G1,M} BIO -Kartoffeln  Frischobst ^O			

vollw = vollwertig, 2= Farbstoffe, 3= Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7= Phosphat, 8= Süßungsmittel, E = Erdnuss, Ei = Ei, F = Fisch, G = Glutenhaltiges Getreide, G1= Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Grünkern, G5 = Hafer, G6 = Dinkel, K = Krebstiere, M = Milch/Laktose, N = Schalenfrüchte, N1 = Mandeln, N2 = Haselnüsse, N3 = Walnüsse, N4 = Cashewnüsse, S = Sellerie, Se = Sesam, Sj = Soja, Sn = Senf, Sw= geschwefelt, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.

Wir wünschen Ihnen
„Guten Appetit“



Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-012

Änderungen vorbehalten