

Speiseplan

vom 23.09.2024 bis 27.09.2024 KW 39

Plan 8



Kd.-Nr. 823 Eichendorff Schule

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch

Kartoffel-Gnocchi (e) gebraten mit Pestosauce (c;l;s) dazu geriebenem Käse (l) und Blattsalat der Saison (c;l)



Vollkorn

Erbseintopf (c;s) mit einem Vollkornbrötchen (d;g1,2,3,5,h) dazu Rohkost "Tomate"



Dessert

Bio-Apfel (nach Verfügbarkeit)

Grünkernragout (Blumenkohl, Brokkoli und Karotten) (c;e;g5;l;s) mit Bio-Reis

1 Stk. Putenwiener (c;s) mit buntem Nudelsalat (c;e;g1;l) dazu ein Vollkornbrötchen (d;g1,2,3,5,h)

Grißpudding mit rotem Früchtemark (g1;l)

Hausgemachter Kartoffel-Karottenstampf (c) dazu vegetarisches Haschee (Soja) (b;c;g1,3;s) mit Salat von der Bio-Möhre (c;l)

Alaska-Seelachsfilet paniert (MSC) (f;g1) mit Pestosauce (c;e;l;s) dazu Bio-Kartoffeln und Salat von der Bio-Möhre (2)

Frisches Obst der Saison

"Tortellini" mit Tomate und Mozzarella gefüllt (e;g1;l;s) dazu Tomatensauce (c;s;m) mit Blattsalat der Saison (c)

Chilitopf vegetarisch (Soja, Mais, Kidneybohnen und Paprika) (b;c;g1;m;s) dazu Vollkornnudeln (g1;s) mit Blattsalat der Saison (c)

Hausgemachtes Quarkdessert "Banane" (l)

DAS BVS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

Änderungen vorbehalten



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSIC Verband
deutscher Schul-
und Mensenerer e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

Unsere Legende zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen Sie unserem Aushang.