

# Speiseplan

Kd.-Nr. 823 Eichendorff Schule

Plan 1



**Montag**

**Dienstag**

**Mittwoch**

**Donnerstag**

**Freitag**



Gemüse-Pilzragout (Blumenkohl, Broccoli, Paprika und Pilzen) (c;e;g3;l;s) dazu 2 Stk. Kartoffelknödel (e;g1;l) mit Blattsalat der Saison (c)

Linseneintopf hausgemacht mit Knöpfle (b;c;e;g1,3;s) dazu ein Kaiserbrötchen (g1,3)

Blumenkohl-Käsestern (e;g1;l) mit Bio-Dampfkartoffeln dazu Joghurt-Dip (l) und Blattsalat (c;l)

Kichererbsenragout (c;m;s) mit Basmatireis dazu Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)



3 Stk. Geflügelbällchen in Paprikasauce (b;c;e;g1,3;l;s) dazu Kartoffelpüree (l) mit Blattsalat der Saison (c)

Hähnchenschnitzel paniert (g1) mit vegetarischer brauner Sauce (b;g1,3;l;s) dazu frische Spätzle (e;g1) und Rohkoststicks "Paprikasticks"

Vorsuppe "Tomatencreme" (c;l;s) dazu Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) (e;g1;l) mit Apfelmus (2) und Zimt & Zucker

Lachsragout (c;f;g3;l;s) mit Basmatireis dazu Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)



Bio-Äpfel (nach Verfügbarkeit)

Puddingdessert "Schoko" (l)

Frisches Obst der Saison

Joghurtdessert "Pfirsich-Maracuja" (l)

**DAS BVS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!**

Anderungen vorbehalten



Bio-Zertifiziert  
 DE-ÖKO-006  
 Kontrollstelle



VDSKC Verband  
 deutscher Schul-  
 und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA  
 LABOR KARLSRUHE