

Speiseplan

vom 02.12.2024 bis 06.12.2024 KW 49

Kd.-Nr. 823 Eichendorff Schule

Plan 2



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch

Cous-Cous-Pfanne (Zucchini-Tomaten, Kichererbsen und Cashewkerne) (a4;c,g1;l;s) dazu vegetarische Bratensauce (b;g1,3;l;s) und Weißkrautsalat (2,6)



Vollkorn

Hähnchen "Gyros Art" ohne Zwiebeln dazu vegetarische Bratensauce (b;g1,3;l;s) mit Bio-Reis und Weißkrautsalat (2,6)



Dessert

Bio-Äpfel (nach Verfügbarkeit)

Karotten-Sesam-Schnitzel (d;e;g1) mit hausgemachtem Kartoffelstampf (c;l;s) und Erbsengemüse natur (c;l;s)

Bratwurst von der Pute (2,3) mit hausgemachtem Kartoffelstampf (c;l;s) und Erbsengemüse natur (c;l;s)

Joghurtdessert "Erdbeere" (l)

Gemüselasagne (16er Schnitt) "Italienische Art" (e;g1;l;s) dazu Blattsalat der Saison (c)

"Penne" Nudeln (g1;s) mit Lachsragout in Tomatensauce (c;f;s) dazu Blattsalat der Saison (c)

Frischer Obstsalat der Saison

Veggi-Geschnetzeltes (Filetstücke aus Milch) mit Pilzen (c;e;g1,3,4;l;s) dazu Bio-Dampfkartoffeln und Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c;l)

Rindergulasch mit Paprika (b;c;g1,3;s) dazu Bio-Dampfkartoffeln und Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c;l)

Hausgemachtes Quarkdessert "Vanille" (l)

Änderungen vorbehalten

DAS BVS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSK Verband
deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE