



Speiseplan

Schulzentrum West

vom 28.06.2021 bis 02.07.2021



DE-ÖKO-006

Verwendete Bioprodukte
siehe Aushang oder Internet

Ausgabe 1

vegetarisch

Ausgabe 2

Salat

MO	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons Reis und Möhren	Kartoffeln Kräuter der Provence, mit Bohnen und geriebenem Käse	Kartoffeln Kräuter der Provence, mit Bohnen und geriebenem Käse	Salatteller nach Wahl mit Beilage
	A1, G, I	G	G	A1, C, F, G, H2, I, J, K, M, 1
DI	Ravioli in Tomatensoße und Salat	Ravioli in Tomatensoße und Salat	Gemüsesuppe mit Grießklößchen und einem Brötchen	Salatteller nach Wahl mit Beilage
	A1, F, G, I	A1, F, G, I	A1, C, G, I	A1, C, F, G, H2, I, J, K, M, 1
MI	Gyros vom Rind mit Zaziki, Reis und Salat	veg. Moussaka mit Tomatensoße, Feta und Gouda überbacken und Salat	Moussaka mit Hackfleischsoße, Gouda und Feta überbacken und Salat	Salatteller nach Wahl mit Beilage
	G	A1, G, I	A1, G, I	A1, C, F, G, H2, I, J, K, M, 1
DO	Kartoffel- Wedges mit Aioli und Salat	Kartoffel- Wedges mit Aioli und Salat	Kartoffel- Wedges mit Kräuterquark und Salat	Salatteller nach Wahl mit Beilage
	C, F, G	C, F, G	G	A1, C, F, G, H2, I, J, K, M, 1
FR	Fisch gedünstet mit Reis, Blumenkohl und Soße			
	A1, D, G, I	A1, G, I		A1, C, F, G, H2, I, J, K, M, 1

Zu jedem Essen gibt es eine Nachtschmahlwahl oder ein Getränk

Änderung des Speiseplans vorbehalten

Zusatzstoffe / Allergene:

A Glutenhaltiges Getreide*: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)*, Roggen*, Gerste*, Hafer* und Hybridstämme davon; B Krebstiere*; C Eier*; D Fische*; E Erdnüsse*; F Sojabohnen*; G Milch*; H Schalenfrüchte*: Mandeln*, Haselnüsse*, Walnüsse*, Kaschunüsse*, Pecannüsse*, Paranüsse*, Pistazien*, Macadamia*- und Queenslandnüsse*; I Sellerie*; J Senf*; K Sesamsamen*;

L Schwefeldioxid und Sulfite*; M Lupinen*; N Weichtiere*; 1 Schweinefleisch*; 2 Nitritpökelsalz; *= und Erzeugnisse daraus

Wir verwenden jodiertes Speisesalz

Produktionsbedingt können immer Spuren der Allergene in den Speisen enthalten sein

SpeisePLAN© by J. Lindemann