

03

SPEISEPLAN

VOM 22.02.2021 BIS 05.03.2021 (KW 08 - 09)



SCHULE



ALEXMENÜ

08	Menü -A-	08	Menü -C-	09	Menü -A-	09	Menü -C-		
22.02.2021	Rindergulasch mit Buttererbsen und Salzkartoffeln Fruchtzweig	1,G,I,J G G	22.02.2021	Penne mit Tomatensauce Fruchtzweig	A(a) G,I G	01.03.2021	Geflügel-Kochklops in Kapernsauce und Salzkartoffeln Monte	A(a) G,I G,H(f)	
23.02.2021	Buntes Eierragout mit Senfsauce, Gemüseeinlage und Salzkartoffeln Frischobst	C,G,I,J G	23.02.2021	Milchreis mit Zimt und Zucker und Kirschsauce Frischobst	G G	02.03.2021	Fischpfanne Seelachswürfel in Senfsauce mit Gemüseeinlage, dazu Kartoffelpüree Frischobst	D,G,I,J G G	
24.02.2021	Fischburger und Buttersauce mit Gemüsestreifen, dazu Kartoffelpüree Apfelmus	A(a),D,G G,I G 3	24.02.2021	Brokkolicremesuppe, dazu Dinkelvollkornbrot Apfelmus	G,I A(a),K,M 3	03.03.2021	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt	G G	
25.02.2021	BIO-Gabelspaghetti und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Frischobst	A(a) 2,3,7,G,I	25.02.2021	Reiseintopf mit Gemüseeinlage, dazu Baguette Frischobst	G,I A(a)	04.03.2021	Gelber Erbseneintopf mit Brötchen Frischobst	G,I A(a)	
26.02.2021	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln Fruchquark Erdbeer	1,G G G	26.02.2021	Bunte Fusilli mit Käsesauce Fruchquark Erdbeer	A(a) G,I G	05.03.2021	Penne und Tomatensauce mit Geflügelfleischklößchen Fruchquark Vanille	A(a) 3,C,G,I 1,G	
							01.03.2021	Linsencurry mit Äpfeln und Möhren, dazu Bio-Reis Monte	G,I G,H(f)
							02.03.2021	Gabelspaghetti mit Tomaten-Käsesauce Frischobst	A(a) G,I
							03.03.2021	Kartoffelcremesuppe mit Vollkornbrot Fruchtjoghurt	G,I A(a,b,c) G
							04.03.2021	Grießbrei mit pürierter Erdbeersauce Frischobst	A(a),G
							05.03.2021	Möhrenbratling und Kräutersahnesauce mit Gemüsestreifen, dazu Salzkartoffeln Fruchquark Vanille	A(a),C,I,K G,I 1,G

Kennzeichnung: Die farbig hinterlegten Gerichte bilden den HOPSI-PFAD nach der „Bremer Checkliste“. Schwein / pork Rind / beef Geflügel / fowl Fisch / fish Vegetarisch / vegetarian

Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milchzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten. **Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle