

ESS | PLAN 22.04. – 26.04.2024

SCHILLER-SCHULE

Es kocht für Sie: ESSWERK / Tel. 069/83009786-0

Köttbular (Rind), mit Joghurtdip^(g) auf Salatrand, dazu Baguette^(a1)

Bulgursalat^(a1) (Gurken, rote Zwiebeln, frischer Basilikum, Tomatensauce), dazu türkisches Brot^(a1,k)

Montag, 22.04. Hähnchenbrust „Natur“ mit milder Currysauce^(g) und Reis (Bio Reis), dazu Salat (Essig-Öl-Dressing)

Dienstag, 23.04. Gedünstetes Kaisergemüse (Blumenkohl, Möhren, Brokkoli) mit Kräuterquark^(g), Salzkartoffeln, zum Nachtisch Fruchtjoghurt^(g) (enthält Bio Zucker)

Mittwoch, 24.04. Cevapcici^(a1,c,g) vom Rind mit kaltem Joghurt- Dip^(g) und Djuvec-Reis (Bio Reis), dazu Rohkost

Donnerstag, 25.04. Spaghetti^(a1) (Bio Nudeln) mit Spinatsauce^(g) und Reibekäse^(g), dazu Salat (Essig-Öl Dressing)

Freitag, 26.04. Seelachsfilet^(d) (MSC- Seelachs) “Natur“ mit Kräuter Dip^(g), Kohlrabigemüse und Dampfkartoffeln



Änderungen vorbehalten

Allergenkennzeichnung :

(a) Glutenhaltiges Getreide: (a1) Weizen, (a2) Roggen, (a3) Gerste, (a4) Hafer, (a5) Dinkel, (a6) Kamut

(b) Krebstiere, (c) Eier, (d) Fisch, (e) Erdnüsse, (f) Soja, (g) Milch incl. Laktose, (i) Sellerie, (j) Senf, (k) Sesamsamen, (l) Schwefeldioxid, und Sulfite, (m) Lupine, (n) Weichtiere

(h) Schalenfrüchte: (h1) Mandeln, (h2) Haselnüsse, (h3) Walnüsse, (h4) Cashewnüsse, (h5) Pecanüsse, (h6) Paranüsse, (h7) Pistazien, (h8) Macadamianüsse

Zusatzstoffe:

(1) mit Farbstoffe (2) mit Konservierungsstoffe (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Geschmacksverstärker (5) mit Phosphat (6) mit Nitrit Pökelsalz

Verwendung von Reis, Nudeln, Grieß, Cous-Cous, Zucker, Erbsen, Linsen, Soja immer in biologische Qualität



*DE-ÖKO-012 aus EU-/ nicht EU-Landwirtschaft / Kontrollstelle



Wir wünschen guten Appetit! – Ihr ESSWERK