

ESS | PLAN 20.04. – 24.04.2026

SCHILLERSCHULE

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

Hähnchenspieß mit Wedges, dazu Kräuterquark Dip(g)

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

Montag, 20.04. Rührei^(c) mit Rahmspinat^(g) und Salzkartoffeln, dazu Obst

Dienstag, 21.04. Geflügelfrikadelle^(a1,c) mit Rahmsauce^(g) und Reis (Bio Reis), dazu Rohkost

Mittwoch, 22.04. Spirellis^(a1) (Bio Nudeln) „Bolognese“ vom Rind, dazu Reibekäse^(g) und Salat (Essig-Öl-Dressing)

Donnerstag, 23.04. Gemüsebratling^(a1,c,i) mit Paprikasauce und Kartoffeln, zum Nachtisch Kirschquark^(g) (enthält Bio Zucker)

Freitag, 24.04. Nudeln^(a1) (Bio Nudeln) mit Thunfisch- Tomatensauce^(d) (MSC- Thunfisch), Reibekäse^(g) und Salat (Essig-Öl-Dressing)



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) Pecannüsse, (h6) Paranüsse, (h7) Pistazien, (h8) Macadamianüsse

Zusatzstoffe:

(1) mit Farbstoffen (2) mit Konservierungsstoffen (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Geschmacksverstärker (5) mit Phosphat (6) mit Nitrit Pökelsalz

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



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



Wir wünschen guten Appetit! – Ihr ESSWERK