

ESS | **PLAN 04.05. – 08.05.2026**

SCHILLERSCHULE

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

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

Griechischer Salat mit Feta^(g) Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln und Oliven, dazu ein Brötchen^(a1)

Montag, 04.05. Rindfleischbällchen^(a1,c,g) mit Mexico- Sauce (Paprika, Mais, Tomaten), dazu Reis (Bio Reis) und Obst

Dienstag, 05.05. vegetarische Maultaschen^(a1,c,g) mit Petersiliensauce^(g), dazu Salat (Essig-Öl-Dressing)

Mittwoch, 06.05. gebratene Hähnchenbrust „Natur“ mit Champignonsauce^(g) und Salzkartoffeln, dazu Rohkost

Donnerstag, 07.05. Bunter Gemüseintopf⁽ⁱ⁾ (Möhren, Sellerie, Erbsen, Bohnen) und Kartoffelwürfel, dazu ein Vollkornbrötchen^(a1,a2,k), zum Nachtisch Pudding^(g)(enthält Bio Zucker)

Freitag, 08.05. Lachswürfel^(d) in Sahnesauce^(g) mit Penne^(a1) (Bio Nudeln) dazu 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