

ESS | **PLAN 25.08. – 29.08.2025**

SCHILLER-SCHULE-SCHULE

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

Frühlingsrolle, vegetarisch^(a1,f) mit Salat, dazu süß-sauer Dip

Thunfischsalat^(d) mit Tomate, Gurke, roten Zwiebeln, Mais, grünen Oliven, Ei^(c), frischer Petersilie, dazu ein Brötchen^(a1)

Montag, 25.08. Geflügelhacksteak^(a1,c) mit Champignonsauce^(g), dazu Reis (Bio Reis) und Salat (Essig-Öl-Dressing^(i,j))

Dienstag, 26.08. gebackene Kibbelinge^(a1,d) (MSC-Seelachs) mit Dillsauce^(g) und Wedgeskartoffeln, dazu Rohkost

Mittwoch, 27.08. Chili con Carne vom Rind mit Kidneybohnen, Mais, Tomaten und Paprika, dazu ein Vollkornbrötchen^(a1,a2,k)

Donnerstag, 28.08. vegetarische Tortellini^(a1) mit Tomatensauce und Reibekäse^(g), zum Nachtisch Obst

Freitag, 29.08. Karottensuppe^(g) mit einem Vollkornbrötchen^(a1,a2,k), zum Nachtisch gesüßter Quark^(g)



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 Nudeln, Reis, Bulgur, Couscous, Grieß, Soja und Zucker immer in biologische Qualität



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



Wir wünschen guten Appetit! – Ihr ESSWERK