

ESS | **PLAN 17.11. – 21.11.2025**

SCHILLERSCHULE

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

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

Mexican Salad vegetarisch mit Eisbergsalat, Kidneybohnen, Mais, Joghurtdressing^(g), dazu Taccos

Montag, 17.11. Gemüsetaler⁽ⁱ⁾ mit Basilikumsoße, dazu Reis (Bio Reis),
zum Nachtisch gesüßte Naturjoghurt^(g) (enthält Bio Zucker)

Dienstag, 18.11. Chili con Carne vom Rind mit Mais, Paprika und roten Bohnen, dazu ein
Vollkornbrötchen^(a1,a2,k), zum Nachtisch Obst

Mittwoch, 19.11. Pasta^(a1) (Bio Nudeln) „al Pomodoro“ mit geriebenem Käse^(g), dazu Rohkost

Donnerstag, 20.11. Penne^(a1) „Carbonara“ (Bio Nudeln, Pute) mit geriebenem Käse^(g), dazu Karottensalat

Freitag, 21.11. mehlierter Fisch^(a1,d) vom Seelachs (MSC- Seelachs) mit Dillsauce^(g),
Erbsen-Mais-Gemüse und Kartoffeln



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



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



Wir wünschen guten Appetit! – Ihr ESSWERK