

Speiseplan Ganztagsgymnasium Klosterschule



KW 15	Montag 08.04.2024	Dienstag 09.04.2024	Mittwoch 10.04.2024	Donnerstag 11.04.2024	Freitag 12.04.2024
Menü 1	Bratwurstgulasch [19,21] (Geflügel) in brauner Soße mit Gemüseeinlage dazu BIO-Basmati-Reis	VEGAN BIO-Spaghetti [13Weizen] mit Gemüsebolognese und Karottensalat	Putenbraten, Bohnen, Bratensoße, BIO-Kartoffeln	Partypfanne: BIO-Penne [13Weizen] mit Gemüse in leichter Salsasoße [3] dazu Geflügelbällchen [13Weizen,15,19,22]	Kibbelinge [13Weizen,15,16,19] mit Kartoffelpüree [19] und Apfelmus [3]
Menü 2 vegetarisch	Ungesüsster Pfannkuchen [13Weizen,15,19] mit Gemüseragout in holländischer Soße [15,19]	Veganer, warmer Linsensalat mit Aubergine, Tomate und Zucchini dazu Kräuterbaguette [13Weizen,19]	Schmorgemüse (Kürbis, Kohlrabi, Möhre, Brokkoli), BIO-Kartoffeln und Aioli [15,19,22]	VEGAN Tomatenreis mit Chili sin Carne aus Sojaschnetzel [18] mit buntem Gemüse	Gemüse-Wrap [13Weizen] mit Mozzarella [19] und Pesto [13Weizen,20 CASHEW] mit Käse überbacken [19]
<p>Allergene und Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidantien, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmitteln, (10) enthält Phenylalanin-Quelle, (11) kann abführend wirken, (12) unter Schutzatmosphäre verpackt, (13) Gluten, (14) Krebstiere, (15) Eier, (16) Fisch, (17) Erdnüsse, (18) Soja und Sojaprodukte, (19) Milch und Milcherzeugnisse, (20) Schalenfrüchte, (21) Sellerie, (22) Senf, (23) Sesam- und Sesamprodukte, (24) Schwefeldioxid, Sulfid</p>					

SERVICSEITE GANZTAGSGYMNASIUM KLOSTERSCHULE

<https://www.bi-catering.de/schulmensa-oase/>

Änderungen aus küchentechnischen Gründen vorbehalten.