

Speiseplan Ganztagsgymnasium Klosterschule



KW 16	Montag 15.04.2024	Dienstag 16.04.2024	Mittwoch 17.04.2024	Donnerstag 18.04.2024	Freitag 19.04.2024
Menü 1	Geflügel-Fleischkäse [2,3,8] mit BIO-Kartoffelstampf [19] und Sauerkraut	Gelbe Teigringe mit Käsefüllung [13Weizen,19] dazu Tomatenragout	Putenfrikassee in heller Basilikumsoße [19] dazu BIO-Kartoffeln	Kartoffel-Auflauf [15,19] mit Geflügelfleisch [2,3,8] dazu Gewürzgurke [2,9]	Gelbes Curry mit Seelachs [16] und Rosenkohl dazu BIO-Basmatireis
Menü 2 vegetarisch	Kürbisfalafelbällchen, Käse-Porree-Soße [1,19] dazu BIO-Nudeln [13Weizen]	Veganes Linsendal mit Blumenkohl und BIO-Bulgur [13Weizen]	Spinat-Käse-Spätzle [13Weizen,15,19]	Auberginenscheiben mit Hüttenkäse [19] überbacken dazu Tomatenreis	Eierpfannkuchen [13Weizen,15,19], Apfelmus [3]
<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.