

Speiseplan Ganztagsgymnasium Klosterschule



KW 20	Montag 13.05.2024	Dienstag 14.05.2024	Mittwoch 15.05.2024	Donnerstag 16.05.2024	Freitag 17.05.2024
Menü 1	Ei-Patty [15,19,21] mit Rahmspinat und Kartoffelpüree [19]	BIO-Nudeln [13Weizen] mit hausgemachtem Bärlauchpesto [19,20,CASHEW] und gerösteten Sonnenblumenkernen	Kartoffel-Hackfleisch-Topf mit Geflügelhack, Pilzen und Bohnen dazu Kräuterdip [19]	Hähnchenbrust, gebraten mit Kokos-Gemüesoße und BIO-Jasminreis	Fisch-Party-Frikadelle [13Weizen,16,19], Wedges, Tomaten-Salsa-Dip [3]
Menü 2 vegetarisch	Veganes Thai-Curry mit Edamame und Tofuwürfeln [18] dazu BIO-Basmatireis	Vegane ERDNUSS-Süßkartoffelsuppe mit Sojaschnetzeleinlage [17,18]	Quarkkeulchen [13Weizen,15,19] mit Apfelmus [3]	Ganze gebratene Möhre mit Süßkartoffelpüree [19] und Kräuterquark [19]	Spinat-Curry mit Kichererbsen und BIO-Kartoffeln
<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 Milchzeugnisse, (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.