

# Speiseplan Ganztagsgymnasium Klosterschule



KW 23	Montag 03.06.2024	Dienstag 04.06.2024	Mittwoch 05.06.2024	Donnerstag 06.06.2024	Freitag 07.06.2024
Menü 1	"Wikingertopf" BIO-Kartoffelstampf [19] mit Geflügel-Hackbällchen [13Weizen,15,19,22] in Rote Bete-Gemüsesoße [9,19]	Gelbe Teigringe mit Käsefüllung [13Weizen,19] dazu Tomatenragout mit italienischen Kräutern	BIO-Kartoffeln mit Spinat und Rührei [15,19]	Hähnchenstreifen mit heller Gemüsesoße dazu vegane Kartoffel-Kräuter- Gnocchi [13Weizen]	Erbsen-Jasmin-Reis mit Fischragout [13Weizen,14,16,19,21]
Menü 2 vegetarisch	Reisnudeln [13Weizen] mit Spinat und Räuchertofu [13Weizen,18]	VEGAN Thom Ka Gai Suppe mit Kokos und Reiseinlage	VEGAN Sojageschnetzeltes [18] mit Aubergine, Zucchini und Brokkoli in Sojasoße [13Weizen,18] dazu BIO-Vollkorn-Nudeln [13Weizen]	Roter Bulgur [13Weizen] mit Zucchinimix-Gemüse und Falafelbällchen [13Weizen]	Schupfnudeln [13Weizen,15] mit Zucker und Zimt und 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.