

Speiseplan Ganztagsgymnasium Klosterschule



KW 24	Montag 10.06.2024	Dienstag 11.06.2024	Mittwoch 12.06.2024	Donnerstag 13.06.2024	Freitag 14.06.2024
Menü 1	Valess-Schnitzel [13Weizen,Hafer,15,19] mit BIO-Röstkartoffeln und Remoulade [1,2,3,9,15,22]	BIO-Spaghetti [13Weizen] mit Käse-Gemüse-Soße [1,19]	Grünes Thai-Curry mit Hähnchen dazu BIO-Jasmin-Reis	Kartoffel-Gemüse-Gratin [19] dazu Geflügel-Frikadelle [13Weizen,15,19,22]	Fußball-EM-Start DEUTSCHLAND Seelachs Crispyfilet [13Weizen,16] mit Kartoffelsalat [13Weizen,15,22], Gurkensticks
Menü 2 vegetarisch	Kartoffel-Gemüse-Gratin [19]	VEGAN Linsensuppe mit Baguette [13Weizen]	Kartoffeltaschen mit Frischkäse [19] und Tomatenragout	VEGAN Masala mit Blumenkohl und Edamame [18] (Sojabohne) dazu BIO-Reis	Fußball-EM-Start SCHWEIZ Kartoffel-Röstinchen mit Soja-Rahmgeschnetzeltem mit Champignons [18,19]
<small>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</small>					

SERVICSEITE GANZTAGSGYMNASIMUM KLOSTERSCHULE

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

Änderungen aus küchentechnischen Gründen vorbehalten.