

Speisekarte KW 45

04.11.2024 – 08.11.2024



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

Gebratener Fleischkäse (Schwein) mit Kartoffelpüree (BIO-Milch) und BIO-Mischgemüse (Karotte, Blumenkohl, Bohnen, Erbsen)
Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: mit Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff, Phosphat

Menü 2

Ravioli mit Gemüsefüllung dazu hausgemachte fruchtige Tomatensoße und BIO-Gouda
Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Sellerie, Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:
Senf, Sulfit
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Hausgemachter Mandarinenquark (BIO-Quark)
Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Menü 1

Rinderbraten in hausgemachter Soße dazu BIO-Dinkel-Spirelli von der Nudelmanufaktur Specht
Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Sellerie
Zusatzstoffe: keine

Menü 2

Buntes Kartoffelgratin Gärtnerin Art mit BIO-Kartoffelscheiben, Bechamelsoße und Gemüse im Ofen gebacken
Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:
Senf, Sulfit
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Hausgemachter Kirschjoghurt (BIO-Joghurt)
Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Menü 1 Wunschmenü Team Nadine Fischer

Knusprige Chicken Nuggets mit BIO-Pommes frites, Barbecuesoße und Farmersalat (Weißkraut und Karotten)
Allergene Stoffe: Gluten (Weizen), Sellerie, Senf
Zusatzstoffe: keine

Menü 2

Hausgemachter Grießbrei Großmutter Art mit BIO-Milch gekocht und Pfirsichkompott
Allergene Stoffe: Gluten (Weizen), Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:
Senf, Sulfit
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Frisches BIO-Obst
Allergene Stoffe: keine
Zusatzstoffe: keine

Menü 1

Grießklößchensuppe Weizenwrap gefüllt mit BIO-Maisgemüse, Kidneybohnen, Tomatenwürfeln und Creme fraiche
Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Sellerie, Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Menü 2

Grießklößchensuppe Bunte Gnocchipfanne mit Tomatenrahmsoße (BIO-Sahne) und BIO-Gouda überbacken
Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Sellerie, Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:
Senf, Sulfit
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Grießflammerie mit Zimt-Zucker
Allergene Stoffe: Gluten (Weizen), Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Menü 1

Hokifilet natur mit BIO-Kartoffeln und Sahnesoße (BIO-Sahne)
Allergene Stoffe: Fisch, Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Menü 2

Hausgemachter Jägertoast: Vollkorntoast mit Rahm-champignons (BIO-Sahne) und BIO-Gouda überbacken
Allergene Stoffe: Gluten (Weizen), Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:
Senf, Sulfit
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Vanillemousse mit Schokoraseln
Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Änderungen vorbehalten. DE-ÖKO-006



Die Angebote mit dem Schule+Essen=Note1-Logo entsprechen dem „Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Zusätzlich jeden Tag allergenfreie Komponenten an Theke drei!



Schreibt uns eure Meinung: meinung@panorama-catering.de