

Speisekarte KW 47

18.11.2024 – 22.11.2024



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

Hausgemachte Gemüselasagne mit Tomatensoße und Mischgemüse im Ofen mit **BIO-Gouda** überbacken
Allergene Stoffe: Gluten (Weizen), Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine



Menü 2 **Wunschmenü Team Manuela Gotthardt**

Knusprige Curly-Fries mit Curryketchup (**BIO-Curry**) und Farmersalat (Weißkraut, Karotte)
Allergene Stoffe: Gluten (Weizen), Sellerie, Senf
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:
Senf, Sulfid
Zusatzstoffe: keine



Dessert

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



Menü 1 **Wunschmenü Team Nadine Fischer**

Cordon bleu vom Hähnchen mit **BIO-Pommes** und **BIO-Mischgemüse** (Karotte, Blumenkohl, Bohnen, Erbsen)
Allergene Stoffe: Gluten (Weizen), Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: mit Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff, Phosphat

Menü 2

Hausgemachtes Süßkartoffelgulasch mit **BIO-Paprika**, Zucchini, Kichererbsen, Süßkartoffeln und Kokossoße
Allergene Stoffe: keine
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:
Senf, Sulfid
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Schokopudding mit Sahnetopfer
Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Menü 1

Schweinebraten frisch aus dem Ofen mit Kartoffelknödel und **BIO-Karotten**

Allergene Stoffe: Ei, Sellerie
Zusatzstoffe: keine

Menü 2

Arme Ritter: Vollkorntoastscheiben in süßer Eiermilch ausgebacken dazu **BIO-Apfelmus** und Zimt-Zucker
Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:
Senf, Sulfid
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Frisches **BIO-Obst**

Allergene Stoffe: keine
Zusatzstoffe: keine

Menü 1

Gaisburger Marsch: **BIO-Rindfleischwürfel** in hausgemachter Brühe mit **BIO-Suppengemüse** und Spätzle
Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Sellerie
Zusatzstoffe: keine

Menü 2

Reisnudeln in Sahnesoße (**BIO-Sahne**) und **BIO-Erbsen** dazu geriebener Parmesan

Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:
Senf, Sulfid
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Bayrisch Creme mit Zimt-Pflaumen

Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Menü 1

Gedünstetes Lachsfilet auf Sahnesoße (**BIO-Sahne**) dazu grüne Nudeln von der Manufaktur Specht
Allergene Stoffe: Ei, Fisch, Gluten (Weizen), Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Menü 2

Gebratene Kartoffelwürfel (**BIO-Kartoffeln**) mit Rührei und hausgemachte Tomatensalsa

Allergene Stoffe: Ei
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:
Senf, Sulfid
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Zitronenkuchenschnitte

Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Änderungen vorbehalten.

DE-ÖKO-006



MSC-Zertifizierungsnummer MSC-C-53338

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