

Ergänzungs-Speiseplan

hier sind alle in mbs5 wählbaren Zusatzkomponenten aufgeführt

KW 15

06. April 2020 bis 10. April 2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
--	---------------	-----------------	-----------------	-------------------	----------------

Suppen: Käsecremesuppe (J) Kartoffelsuppe (J,N) Minestrone (A1,C,N) Reisnudelsuppe (A1,N) Karfreitag

Allergene / Zusatzstoffe

Alternativgerichte:

Diese sind
montags
leider nicht
wählbar


Die Alternativgerichte entfallen in den Schulferien

Allergene / Zusatzstoffe

Rahmgemüse: Karottenscheiben (J) Maisgemüse (J) Blumenkohl (J) Kaisergemüse (J)
Naturgemüse: Grüne Bohnen Brokkoli Feine Erbsen Fingermöhrrchen

Allergene / Zusatzstoffe

Pasta-Saucen: Entfallen in den Schulferien

Alle Gerichte dieser Menüline  sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006

Allergene / Zusatzstoffe

Salate: Mais-Bohnensalat (N) Gurkensalat in Sahne (J,N) Rotkrautsalat (N) Karottensticks
Blattsalat Nudelsalat (A1,N) Kohlrabisticks
Kohlrabi-Joghurt Sahne (J,N) Hirtensalat (N) Selleriesticks

Allergene / Zusatzstoffe

Desserts: Pudding mit Nuss Joghurt mit Pfirsich Quarkspeise mit Kirschen Obst
Alternativ Obst (+10ct) J J J

Allergene / Zusatzstoffe

Alle hellgrün markierten Speisen entsprechen dem DGE Qualitätsstandard für einen ausgewogenen Wochenspeiseplan.