

Speiseplan Breisach Schulzentrum

KW 26 vom 27.06.2022 - 01.07.2022

| Menüs | Wochentage | | | | |
|--|--|---|--|--|--|
| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
| <i>Bon Appetit!</i> | | | | | |
|  | Bami Goreng mit Putenstreifen Asiatisches Nudelgericht (A1,C,N) mit gebratenen Karotten, Chinakohl, Frühlingszwiebeln und Ei | Knusprige Röstitaler (A1,C) mit Kräuterquark (J,N)  | Schwäbisches Linsengericht (N) mit Spätzle (A1,C) und Wienerle (2,3,15) | Fischragout vom Lachs (J,N) mit Paprika und Zucchini dazu Reis | Rinderfrikadelle (A1,C) mit Salzkartoffeln und Rahmsauce (J,N) |
| Allergene | A1,C,I,N Pute / alternativ vegetarisch / Ei Bio | A1,C,J,N,21 | A1,C,N,2,3,15 Schwein | J,N Fisch aus nachhaltigem Fischfang | A1,C,J,N Rind |
|  | Süße Polentaschnitte (J) mit Sauerkirschkompott | Fusilli (A1) an gerösteter Paprikasauce 0 | Kartoffel-Brokkoligratin (J,N) im Ofen gebacken | Karottencremesuppe (N) mit Kokosmilch und Ingwer dazu Baguette (A1) | Kichererbsen in Tomatensahnesauce (J,N) auf Vollkornbulgur (A1,N) |
| Allergene | J,21 | A1,N,21 | J,N,21 | A1,N,21 | A1,J,N,21 |
|  | Hier könnt Ihr euch euren Teller nach Lust und Laune selbst zusammenstellen | | | | |
| Wahlkomponenten | | | | | |
|  | Flädlesuppe (A1,C,J,N) | Zucchinicremesuppe (J,N) | Klare Suppe mit Graupen (A3,N) | Champignoncremesuppe (J,N) | Buchstabensuppe (A1,C,N) |
|  | Pfirsich-Maracuja-Dessert (J) | Obst | Waldbeeryoghurt (J) | Sahnepudding (J) | Himbeer-Quarkspeise (J) |

Alle Menülinien mit dem Bio-Siegel  sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. Öko-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006

Bitte entnehmen Sie die genauen Bezeichnungen der Kürzel aus dem Aushang „Allergene und Zusatzstoffe“.

Aufgrund von Lieferengpässen kann es bei einzelnen Gerichten zu kurzfristigen Änderungen kommen.

Kinderleicht genießen GmbH - Frohmattenstr. 15 - 79268 Bötzingen - Tel.: 07663 – 91 22 473 - E-Mail: bestellung@kinderleicht-geniessen.de - Web: www.kinderleicht-geniessen.de