

Speiseplan Breisach Schulzentrum

KW 38 vom 20.09.2021 - 24.09.2021

Menüs	Wochentage				
<i>Bon Appetit!</i>	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Für FLEISCH Liebhaber	Spaghetti an Tomatensahnesauce und geriebenem Käse	Geflügelgeschnetzeltes an Erdnuss-Zitronengrassauce dazu Reis	Paniertes Schnitzel mit Kartoffelsalat	Kokos-Fischcurry mit Möhren und Spinat dazu Reis	Hackfleischpfanne mit roten Linsen dazu Makkaroni
Allergene	A1,J,N,21	D,J,N Geflügel	A1,C,K,N Schwein	J,N aus nachhaltigem Fischfang	A1,N Rind
Für GEMÜSE Liebhaber	Polentaschnitte mit saisonalem Gemüseragout	Konfetti-Topf mit Erbsen, Mais und Paprika dazu Hörnchennudeln	Bulgurpfanne (Vollkorn) mit frischem Gemüse und Feta und Tomatensalsa	Tagliatelle an cremiger Spinatsauce	Kartoffel-Kürbisgratin im Ofen gebacken 0
Allergene	J,N,21	A1,J,N,21	A1,J,N,21	A1,J,21	J,N,21
Unser BEILAGEN Teller	Hier könnt Ihr euch euren Teller nach Lust und Laune selbst zusammenstellen				
Wahlkomponenten					
Suppe	Klare Brühe mit Backerbsen (A1,C,N)	Kräutercremesuppe (J,N)	Klare Brühe mit Sternchen (A1,C,N)	Erbsencremesuppe (J,N)	Kartoffelsuppe (J,N)
Snack TO Go	Pizza Salami (A1,N,2,3,15) Pizza Gemüse (A1,N,,21)	Pulled Pork Burger (A1,N,2,3,15) Kartoffelwedges mit Coleslaw (C,J,N,21)	Frikadelle mit Kartoffelsalat (A1,C,K,N) Pfannkuchen mit Apfelmus (A1,C,J)	Fleischkäse im Brötchen (A1,C,N,S,2,3,15) Tomaten-Mozzarella Strudel (A1,J,N)	
Dessert	pudding mit Toffee (J)	Obst	Quarkspeise mit Zwetschgen (J)	Joghurt mit Aprikose (J)	Rote Grütze

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 Ausgang "Allergene und Zusatzstoffe".
Alle rot markierten Speisen entsprechen dem DGE Qualitätsstandard für einen ausgewogenen Wochenspeiseplan.