









Speisekarte vom 18.04.2022 - 22.04.2022 BIO Grundschule



16. KW

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Feiertag (Ostermontag)	Vegetarische BIO Tortellini (a/a1/a7/f'/g) dazu Tomatensoße Neapolitanische Art mit BIO Olivenöl, BIO Tomatenwürfel und Rohkostsalat 	Gebratener BIO Reis mit Ei, BIO Mais, BIO Möhren, BIO Zucchini (a'/c) dazu Röstzwiebeln und Rohkost (a/a1) 	BIO Vollkorn-Nudeln (a/a1/a7/c'/f') dazu Paprikarahmsoße mit BIO Paprika und BIO Sahne, geriebener BIO Gouda und Rohkostsalat (g) 	Süß-Saure-Eier mit BIO Sahne verfeinert (2/3/c/g) dazu BIO Kartoffeln, Dill-Senfsoße mit BIO Milch und BIO Sahne verfeinert (a/a1/a7/g) 
		BIO-Joghurt mit BIO Johannisbeeren (g) BE 11 779 Kcal / 3251KJ / 20 Fett / 121 KH / 28 Eiweiß	Obst BE 7 535 Kcal / 2240KJ / 21 Fett / 68 KH / 15 Eiweiß	BIO Joghurt mit BIO Heidelbeeren (g) BE 7 510 Kcal / 2139KJ / 11 Fett / 76 KH / 19 Eiweiß	Hausgemachter Karottensalat mit BIO Apfelwürfeln (3) BE 6 643 Kcal / 2691KJ / 28 Fett / 66 KH / 28 Eiweiß
Menü 2	Feiertag (Ostermontag)	BIO Vollkornnudeln (a/a7) mit Waldpilz-Champignon-Schnittlauch-Sahnerahm mit BIO Champignons und BIO Sahne verfeinert dazu BIO Käse gerieben und Rohkostsalat (a/a7/g) 	Rinderroulade (2/j) dazu Rotkohl mit BIO Apfelwürfeln, (3) BIO Kartoffeln, Bratensoße und Rohkost (1/a/a1/a7) 	Vorsuppe Gemüsebrühe mit Nudeln aus BIO Nudeln a1/f/h/7 Kaiserschmarrn (9/a/a1/a7/c/g) dazu Pflaumensoße mit BIO Pflaumen, (1/g) Vanillesoße mit BIO Milch und Rohkostsalat (c'/f'/g'/h') 	Rotbarschfilet aus dem Ofen (3/9/d) mit Ratatouille aus BIO Aubergine, BIO Zucchini, BIO Paprika und BIO Tomaten dazu BIO Kartoffeln mit Rosmarin gebacken 
		BIO-Joghurt mit BIO Johannisbeeren (g) BE 7 638 Kcal / 2662KJ / 34 Fett / 67 KH / 15 Eiweiß	Obst BE 7 623 Kcal / 2609KJ / 22 Fett / 69 KH / 33 Eiweiß	BIO Joghurt mit BIO Heidelbeeren (g) BE 14 900 Kcal / 3800KJ / 17 Fett / 164 KH / 20 Eiweiß	Hausgemachter Karottensalat mit BIO Apfelwürfeln (3) BE 5 368 Kcal / 1542KJ / 8 Fett / 48 KH / 21 Eiweiß

Wir können nicht ausschließen, dass es zu Kreuzkontaminationen mit unten stehenden Stoffen/Lebensmitteln kommt:

Änderungen vorbehalten!

1 mit Farbstoff, 2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 9 mit Phosphat, a mit glutenhaltigem Getreide*, a1 mit Weizen*, a7 mit Hybridstämme*, c mit Eiern*, d mit Fisch*, e mit Erdnüssen*, f mit Sojabohnen*, g mit Milch (einschl. Laktose)*, h mit Schalenfrüchten, h1 mit Mandeln, h2 mit Haselnüssen, h3 mit Walnüssen, h4 mit Cashewnüssen, h5 mit Pekannüssen, h6 mit Paranüssen, h7 mit Pistazien, h8 Macadamianüsse/Queenslandnüsse, i mit Sellerie*, j mit Senf*, k mit Sesam*
(* = Allergene können in Spuren enthalten sein)

*Bio-Zutaten aus ökologisch-biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)

*und Erzeugnissen daraus

nobis gmbh Der Dienstleister, Triftstraße 38, 13127 Berlin