



Speiseplan Clara Grunwald Grundschule



Alle Zutaten sind BIO und stehen unter der Kontrolle von DE-ÖKO-034 mit Ausnahme von:
Fisch- und Fleischprodukten, Backwaren und Kokosmilch
Alle Fischprodukte sind aus zertifizierter nachhaltiger Fischerei (MSC)

KW	3	14.01.19	08.01.19	09.01.19	10.01.19	11.01.19
Gericht 1	Vegetarisch	Gelbes Curry Indisches Kokos-Curry mit Zucchini, Kohlrabi und Möhren dazu Parboiled Reis	Kartoffelspalten und Brokkoli mit Quark-Dip (G) dazu vegetarische Taler	Pesto-Rosso* Vollkorn Spirelli mit Pesto- Rosso-Sahne-Soße (A,G) dazu Sonnenblumenkerne und Parmesan (G) *enthält Cashewnüsse	4 Traum Monde (Gemüse Taler A,G,J) mit Bratkartoffeln dazu Ketchup und Mayonaise (C,J)	Tomatencremesuppe (G) mit geschnittenen Maultaschen (A,C) dazu Fladenbrot (A)
Gericht 2	Fisch/Fleisch	Gelbes Curry Huhn Indisches Kokos-Curry mit Chinakohl, Kohlrabi, Möhren und Hähnchenbrust dazu Parboiled Reis	Knusperbackfisch (A,D) (Seelachs) mit Quark-Dip (G) dazu Kartoffelspalten und Brokkoli	Pesto-Verde* Spirelli (A) in Pesto-Verde Sahne-Soße (G) dazu Sonnenblumenkerne und Parmesan (G) *enthält Pinienkerne	Geflügel Bratwurst mit Bratkartoffeln dazu Ketchup und Mayonaise (C,J)	
Zusatz- angebot		Buntes Knabbergemüse mit Dressing & Äpfel	Buntes Knabbergemüse mit Dressing & Melonen	Buntes Knabbergemüse mit Dressing & Quarkjoghurt (G) mit Fruchtmus	Buntes Knabbergemüse mit Dressing & Clementinen	Buntes Knabbergemüse & Obst



A Glutenhaltiges Getreide
B Krebstiere
C Eier

D Fisch
E Erdnüsse
F Soja

G Milchprodukte
H Schalenfrüchte
I Sellerie

J Senf
K Sesamsamen
L Schwefeldioxid und Sulphite

M Lupinen
N Weichtiere

Änderungen vorbehalten