



Speiseplan Grundschule Rothestraße



Alle Zutaten sind BIO und stehen unter der Kontrolle von DE-ÖKO-034 mit Ausnahme von:

Fisch- und Fleischprodukten, Backwaren und Currys

Alle Fischprodukte sind aus zertifizierter nachhaltiger Fischerei (MSC)

KW	17	23.04.18	24.04.18	25.04.18	26.04.18	27.04.18
	Gericht 1 Vegetarisch	Gelbes Curry Tofu Indisches Kokos-Curry mit Chinakohl, Kohlrabi, Möhren und Tofu (F) dazu Parboiled Reis	4 vegetarische Bällis (A,F) mit Stampfkartoffeln (G) und Pfannengemüse	Dinkel Nudeln (A) mit Spinat-Soße (G) dazu Sonnenblumenkerne und Parmesan (G)	3 Falafel Taler (A) mit Petersilienkartoffeln mit Dillschmand (G) und grünen Bohnen	Lauchcremesuppe (G) dazu Mehrkorn Baguette (A,K)
	Gericht 2 Fisch/Fleisch	Gelbes Curry Seelachs Indisches Kokos-Curry mit Chinakohl, Kohlrabi, Möhren und Seelachswürfel (D) dazu Parboiled Reis	Knusprige Hähnchenkeule mit Stampfkartoffeln (G) und Pfannengemüse	-	Kabeljaufilet mit Petersilienkartoffeln, Dillschmand (G) und grünen Bohnen	Karotten-Orangensuppe dazu Mehrkorn Baguette (A,K)
	Salatbar	Tomaten + Gurken Salat mit Öl und Dressing & Birnen + Bananen & Apfeltee	Kohlrabi + Möhren Salat mit Öl und Dressing & Kiwi + Ananas & Früchtetee	Tomaten + Paprika Salat mit Öl und Dressing & Erdbeermilchshake (G)	Möhren + Gurken Salat mit Öl und Dressing & Bananen + Äpfel & Hagebuttentee	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