



Speiseplan Grundschule Rothestraße



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

Pzzaboden, Seelachs in Krosspanade und Mehrkorn Baguette

Alle Fischprodukte sind aus zertifizierter nachhaltiger Fischerei (MSC)

KW	43	22.10.18	23.10.18	24.10.18	25.10.18	26.10.18
Gericht 1	Vegetarisch	Vollkorn Spirelli (A) in Kräutersoße (G) mit Sonnenblumenkernen und Parmesan (G)	Pizza Margarita (A) würzige Tomatensoße, Mais und Oregano überbacken mit Gouda (G)	Seelachs in Krosspanade (A,D) mit Petersilienkartoffeln dazu Kräuterquark (G) oder Buttergemüse (G)	3 Falafel Taler (A) mit Béchamelsoße (A,G) und Parboiled Reis	Tomatencremesuppe (G) mit geschnittenen Maultaschen (A,C) dazu Mehrkorn Baguette (A,K)
Gericht 2	Fisch/Fleisch	Spirelli (A) in Kräutersoße (G) und Seelachswürfel (D) mit Sonnenblumenkernen und Parmesan (G)	Pizza Salami (A) fruchtige Tomatensoße, Salami (Pute), Tomaten und Oregano berbacken mit Gouda (G)	-	Königsberger Klopse (BIO Rindfleisch) mit Béchamelsoße (A,G) und Parboiled Reis	-
Salatbar		Bunte Salatmischung mit Dressing & Galia Melone / Pflaumen & Fencheltee	Bunte Salatmischung mit Dressing & Äpfel / Zwetschgen	Bunte Salatmischung mit Dressing & Bananen & Apfeltee	Bunte Salatmischung mit Dressing & Birnen / Äpfel	Knabbergemüse & Himbeermilchshake (G)

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