

Speiseplan

Kd.-Nr. 824 Haidwald Schule

vom 22.04.2024 bis 26.04.2024 KW 17

Plan 2



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Cous-Cous-Pfanne (Zucchini-Tomaten, Kichererbsen und Cashewkerne) (a4;c,g1;l;s) dazu vegetarische Sauce (b;g1,3;l;s) und Weißkrautsalat (c;l)

Karotten-Sesam-Schnitzel (d;e,g1) mit hausgemachtem Kartoffelstampf (c;l;s) und Rotkraut (c;s)

Gemüselasagne (16er Schnitt) "Italienische Art" (e;g1;l;s) dazu Eisbergsalat (c;l)

Veggi-Gulasch mit Pilzen (c;e;g1;l;s) dazu Bio-Dampfkartoffeln und Gurkensalat (c;l)

Hähnchen "Gyros Art" ohne Zwiebeln dazu vegetarische braune Sauce (b;g1,3;l;s) mit Bio-Reis und Weißkrautsalat (c;l)

Bratwurst von der Pute (2,3) mit hausgemachtem Kartoffelstampf (c;l;s) und Rotkraut (c;s)

paniertes Seelachsfilet in Kartoffelpanade (f;g1) mit Bio-Kartoffeln und Remoulade (c;e;l) dazu Eisbergsalat (c)

Rindergulasch mit Paprika (b;c;g1,3;s) dazu Bio-Dampfkartoffeln und Gurkensalat (c;l)

Alternative zu Weißkraut

Rohkost, statt Rotkraut



für alle



nur für Vegetarier

Tagesdessert

Frisches Obst der Saison

Tagesdessert

Frisches Obst der Saison

DAS BVS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

Änderungen vorbehalten



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-005
Kontrollstelle



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE