

Speiseplan

Kd.-Nr. 824 Haidwald Schule

vom 13.01.2025 bis 17.01.2025 KW 03

Plan 8



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Stampf ohne Karotte

Kartoffel-Gnocchi (e) gebraten mit Pestosauce (c;!;s) dazu geriebenem Käse (l) und Blattsalat der Saison (c;!)

Grünkernragout (Blumenkohl, Broccoli und Karotten) (c;e;g3,5;!;s) mit Bio-Reis

Hausgemachter Kartoffel-Karottenstampf (c;!;s) dazu vegetarisches Haschee (Soja) (b;c;g1,3;s) mit Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)

"Tortellini" mit Tomate und Mozzarella gefüllt (e;g1;!;s) dazu Tomatensauce (c;s;m) mit Blattsalat der Saison (c)

altern. Soße

Hühnerfrikassee aus der Keule mit Pilzen (c;g3;!;s) dazu Bio-Reis und Gemüse von der Bio-Erbse natur (c;s)

Alaska-Seelachsfilet paniert (MSC) (f;g1) mit Pestosauce (c;!;s) dazu Bio-Kartoffeln und Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)

Remoulade, statt Soße

 für alle

 nur für Vegetarier

Tagesdessert

Frisches Obst der Saison

Tagesdessert

Frisches Obst der Saison

Änderungen vorbehalten

DAS BVS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSK Verband
deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE