

ESS | PLAN 15.06. – 19.06.2026

SCHILLERSCHULE

Es kocht für Sie: ESSWERK / Tel. 069/83009786-0

Hähnchenspieß mit Wedges, dazu Kräuterquark Dip^(g)

Griechischer Salat mit Feta^(g) Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln und Oliven, dazu ein Brötchen^(a1)

Montag, 15.06. Hühnerfrikassee^(g) mit Erbsen, dazu Reis (Bio Reis) und Salat^(j) (Essig-Öl-Dressing)

Dienstag, 16.06. Kartoffeltasche^(g) mit Frischkäse^(g) gefüllt, dazu Tomatensauce und Brokkoligemüse⁽ⁱ⁾, zum Nachtisch Fruchtjoghurt^(g) (enthält Bio Zucker)

Mittwoch, 17.06. Hamburger^(a1,k) vom Rind zum selber bauen mit Salat, Tomate, Zwiebel, Ketchup, dazu Wedges- Kartoffeln

Donnerstag, 20.06. Spaghetti^(a1) (Bio Nudeln) „Napoli“ mit Reibekäse^(g), dazu Rohkost

Freitag, 21.06. Seelachsfilet mehliert^(a1,d) (MSC- Seelachs) mit Kräutersauce^(g), Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelbrei^(g,3)



Änderungen vorbehalten

Allergenkennzeichnung:

(a) Glutenhaltiges Getreide: (a1) Weizen, (a2) Roggen, (a3) Gerste, (a4) Hafer, (a5) Dinkel, (a6) Kamut

(b) Krebstiere, (c) Eier, (d) Fisch, (e) Erdnüsse, (f) Soja, (g) Milch incl. Laktose, (i) Sellerie, (j) Senf, (k) Sesamsamen, (l) Schwefeldioxid, und Sulfite, (m) Lupine, (n) Weichtiere

(h) Schalenfrüchte: (h1) Mandeln, (h2) Haselnüsse, (h3) Walnüsse, (h4) Cashewnüsse, (h5) Pecannüsse, (h6) Paranüsse, (h7) Pistazien, (h8) Macadamianüsse

Zusatzstoffe:

(1) mit Farbstoffen (2) mit Konservierungsstoffen (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Geschmacksverstärker (5) mit Phosphat (6) mit Nitrit Pökelsalz

Verwendung von Reis, Nudeln, Grieß, Cous-Cous, Zucker, Linsen, Soja immer in biologische Qualität



*DE-ÖKO-012 aus EU-/ nicht EU-Landwirtschaft / Kontrollstelle



Wir wünschen guten Appetit! – Ihr ESSWERK