

ESS | **PLAN 23.09. – 27.09.2019**

SCHILLER SCHULE

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

Hähnchenspieß mit Süßsauer-Sauce und Wedges

Mexican Salad – vegetarisch mit Eisbergsalat, Kidneybohnen, Mais, Joghurtdressing^[g], dazu Taccos

Montag, 23.09. Überbackener Blumenkohl mit Sauce Hollandaise^[c,g], dazu Salzkartoffeln

Dienstag, 24.09. Rinderhacksteak^[a1,c] mit Bratensauce, grüne Bohnengemüse und Kartoffeln, als Nachtisch frisches Obst

Mittwoch, 25.09. **Tag der Schulverpflegung 2019 / Gerichte aus der Vernetzungsstelle / DGE**
Vollkornnudeln^[a1] (Bio Nudeln) mit Schinken- Erbsen- Sauce^[g] (Pute), dazu Rohkost

Donnerstag, 26.09. Vegetarischer Gemüsetaler mit Petersiliensauce^[g], Kohlrabigemüse und Reis (Bio Reis)

Freitag, 27.09. Penne^[a1] (Bio Nudeln) mit Lachs- Sahnesauce^[d,g] (MSC-Lachs) und Salat, dazu Obst



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) Pecanüsse, (h6) Paranüsse, (h7) Pistazien, (h8) Macadamianüsse

Zusatzstoffe:

(1) mit Farbstoffe (2) mit Konservierungsstoffe (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Geschmacksverstärker (5) mit Phosphat (6) mit Nitrit Pökelsalz

*unter Verwendung von Reis, Nudeln, Grieß, Cous-Cous, Bulgur, Hirse, Graupen, Falafel, Brot, Zucker aus biologischem Anbau



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



aus dem nährstoffoptimierten Speiseplan der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

Wir wünschen guten Appetit! – Ihr ESSWERK