

Woche 09.07.-13.07.2018 (Änderungen vorbehalten)

Wir liefern täglich frisches Obst und Gemüse.

Grundschule im Gutspark

Montag	Klassik	Mit Käse überbackener Blumenkohl (12) (Bio Blumenkohl) auf einer Tomatensauce (1,2,21,22) (Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Bio-Tomatenwürfel, Bio-Vollkornmehl) und dazu Bio-Fussili (1,2)	kcal: 435 F: 7.83	E: 17.15 KH: 71.31
	Veggie			
	Vital			
	Frische-Bar	frisches Obst und Gemüse, weiße Bete Salat		
Dienstag	Klassik	Erbsen-Maisgemüse (12) (Bio-Erbsen) auf einer Frischkäse-Paprikasauce (1,2,12,21,22) (Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Bio-Paprikastreifen) und Langkornreis (Bio-Reis)	kcal: 350 F: 8.41	E: 10.35 KH: 58.6
	Veggie			
	Vital	"Köttbullar" (1,2,8) Hackklösschen vom Hähnchen auf einer Bratenrahmsauce (1,2,12,21) (Bio-Zwiebeln) Preiselbeeren und Kartoffelstampf (12) (Bio-Milch, Bio-Butter)	kcal: 416 F: 14.45	E: 18.43 KH: 50.6
	Frische-Bar	frisches Obst und Gemüse, Tomatensalat		
Mittwoch	Klassik			
	Veggie			
	Vital	Kartoffelrahmsuppe (12,21,22) (Vorsuppe) (Bio-Möhrenwürfel, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebelwürfel) Grießbrei (1,2,12) (Bio-Milch) mit Fruchtsauce (schwarze Johannisbeeren, rote Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren)	kcal: 474 F: 12.11	E: 16.46 KH: 71.7
	Frische-Bar	frisches Obst und Gemüse, gemischte Blattsalate (Eisberg, Römer, Rucola)		
Donnerstag	Klassik	FrISCHE Möhren (12) mit Bio-Butter auf einer Petersiliensauce (1,2,12,21,22) (Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Bio-Käse) und dazu Salzkartoffeln	kcal: 362 F: 13.08	E: 6.98 KH: 51.73
	Veggie			
	Vital	"Berliner Würzfleisch" (1,2,9,11,12,21) (Geflügel) in einer würzigen Rahmsauce (Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln) mit Champignons, geriebenem Käse (12) und Reis (Bio-Reis)	kcal: 446 F: 18.92	E: 19.86 KH: 50.07
	Frische-Bar	frisches Obst und Gemüse, Vanillequark (12)		
Freitag	Klassik			
	Veggie			
	Vital	Backfisch (1,2,9) mit einem Essig-Öl Kartoffelsalat (22) dazu eine hausgemachte Joghurt-Remoulade (8,12,22) (Bio-Zwiebel, Bio-Joghurt, Bio-Apfelwürfel)	kcal: 470 F: 27.75	E: 17.4 KH: 35.33
	Frische-Bar	frisches Obst und Gemüse, Gewürzgurken (22)		

1 glutenhaltiges Getreide, 2 Weizen, 3 Roggen, 4 Gerste, 5 Hafer, 6 Dinkel, 7 Krebstiere, 8 Eier, 9 Fisch, 10 Erdnüsse, 11 Soja, 12 Milch, 13 Mandel, 14 Haselnuss, 15 Walnuss, 16 Cashewnüsse, 17 Pecannuss, 18 Paranüsse, 19 Pistazien, 20 Macadamia- oder Queenslandnüsse, 21 Sellerie, 22 Senf, 23 Sesamsamen, 24 Weichtiere, 25 Süßlupine, 26 Schwefeldioxid und Sulfide (>10mg/kg)

E-Eiweiß
F-Fett
KH-Kohlenhydrate

Bei unserer Rohstoffauswahl für die Speisenproduktion wählen wir ausschließlich Produkte, die keine deklarierungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten.