

Speiseplan

Fritz Winter Gesamtschule
vom 15.01.2018 bis 19.01.2018, 3. KW

Montag



Geflügelfrikassee mit Gemüseeinlage dazu Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Allergene: Geflügelfrikassee mit Gemüseeinlage (8, 10) / Reis, hell gegart

Am Buffet

Wok, Pizza, Pasta, Suppe, Salat und Dessert

Mittwoch



Kartoffelplätzchen mit Käsefüllung dazu Kräuterquark und Salat vom Buffet

Allergene: Kartoffelfrikadelle mit Käsefüllung (2, 4, 8) / Kräuterquark, C&C (8)

Am Buffet

Wok, Pizza, Pasta, Suppe, Salat und Dessert

Donnerstag



Czevapcici dazu Tomatensauce mit Paprikawürfeln und Vollkornreis oder eine Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Allergene: Czevapcici (2, 11) / Tomatensauce mit Paprikawürfeln / Vollkornreis, gegart

Am Buffet

Wok, Pizza, Pasta, Suppe, Salat und Dessert

Freitag



Fischfilet (Wildfang) mit Cornflakes-Käsekruste dazu Tomatensauce und Reis oder einer anderen Beilage nach Wahl

Allergene: Mexican Baked Fisch (Auflauf) (5, 8) / Tomatensahnesauce (8)

Am Buffet

Wok, Pizza, Pasta, Suppe, Salat und Dessert

Ganz frisch - mit vielen regionalen Bio-Zutaten vom Kiebitzhof Gütersloh!
Änderungen vorbehalten. Der Plan im Netz: www.biond.de/sp/fwg-ahlen



Alle Lebensmittel stammen aus ökologischer Erzeugung. Einzige Ausnahme: unser Fisch stammt grundsätzlich aus Wildfang.
Inhaltsstoffe u. Allergene: (1) Schwein (2) Gluten (3) Krebstiere (4) Ei (5) Fisch (6) Erdnüsse (7) Soja (8) Milch / Laktose (9) Nüsse (10) Sellerie (11) Senf (12) Sesam (13) Schwefeldioxid/Sulfide (14) Lupinen. Nitrite werden bislang noch nicht deklariert. Alle Allergene können in Spuren enthalten sein. Detaillierte Informationen erhalten Sie unter: www.biond.de/daten/allergene.pdf
DE-ÖKO-007 biond GmbH Otto-Hahn-Str. 5 34123 Kassel geniessen@biond.de Tel. 0561-50045610