


Speiseplan

Fritz Winter Gesamtschule
vom 12.03.2018 bis 16.03.2018, 11. KW

biond

100% Bio-Lebensmittel
für gesunden Genuss!

Montag


 Reibekuchen mit Apfelmus oder herzhaft mit frischen Champignons in Rahmsauce

Allergene: Kartoffelpuffer, TK / Apfelmus / Champignons in Sahnesauce (8)

Am Buffet

Wok, Pizza, Pasta, Suppe, Salat und Dessert

Mittwoch


 Fischfilet (Wildfang) mit Tomatenpesto und Käse überbacken und Beilage nach Wahl dazu Salat vom Buffet

Allergene: Seelachs, TK (5) / Tomatenpesto, pikant / Hartkäse, Formaggio a pasta ca. 1,3 kg (8)

Am Buffet

Wok, Pizza, Pasta, Suppe, Salat und Dessert

Donnerstag


 Rindergulasch dazu Apfel-Rotkraut und Kroketten oder Beilage nach Wahl

Allergene: Rindergulasch, rahm, Schule+Kita (8) / Rotkraut mit Äpfeln / Kartoffel-Kroketten TK

Am Buffet

Wok, Pizza, Pasta, Suppe, Salat und Dessert

Freitag

 Käse-Lauchrahmsuppe dazu ein ofenfrisches Mehrkorn-Brötchen

Allergene: Käse-Lauchrahmsuppe (8, 10) / Brötchen, Mehrkorn- (2, 7, 12)

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. 0561/500 456-10