


biond

100% Bio-Lebensmittel
für gesunden Genuss!

Speiseplan

Fritz Winter Gesamtschule
vom 14.05.2018 bis 18.05.2018, 20. KW



Montag  Schaschlikgulasch dazu Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Allergene: Schaschlik-Gulasch (11)

Am Buffet Wok, Pizza, Pasta, Suppe, Salat und Dessert

Mittwoch  Seelachs (Wildfang) á la Bordelaise dazu milde Senf-Dillrahmsauce oder Tomatensauce und Beilage nach Wahl dazu Salat vom Buffet


Allergene: Seelachs Bordelaise, Panade C&C (2, 8) / Seelachs, TK (5) / Senf-Dillsauce (8, 11) / Käse, gerieben (8) / Tomatensauce

Am Buffet Wok, Pizza, Pasta, Suppe, Salat und Dessert

Donnerstag  Döner zum selber Bauen

Allergene: Gyros vom Hähnchen / Tzatziki, C&C (8) / Fladenbrot 1/6 (2, 7, 8, 12) / Weißkrautsalat, klassisch / Rotkrautsalat, klassisch

Am Buffet Wok, Pizza, Pasta, Suppe, Salat und Dessert

Freitag  Leckerer Griesbrei mit Kirschkompott und Zimt und Zucker

Allergene: Griesbrei (2, 8) / Heiße Kirschen / Zimt und Zucker

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. Ausnahme: Fisch stammt grundsätzlich aus konventionellem 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 Am Gasterfelderholz 1 34466 Wolfhagen geniessen@biond.de Tel. 05692-9972410