

Speiseplan Oase GanztagsGymnasium Klosterschule



KW 8	Montag 17.02.2020	Dienstag 18.02.2020	Mittwoch 19.02.2020	Donnerstag 20.02.2020	Freitag 21.02.2020
Menu 1	BIO-Kartoffeln, Rahmspinat [19,21], Geflügelfrikadelle [13Weizen,21]	Spaghetti [13Weizen], Tomaten-Pesto [19,20]	Basmatireis, Indisches Linsencurry mit Hähnchen [19,21]	Bauernfrühstück [15,19] mit Lauchzwiebeln, wahlweise Schinken [2,3] (Schwein) oder Geflügel, Gewürzgurke [2,19]	Backofen Pommes, Fischfrikadelle [13Weizen,16], Remoulade [15,19], Karottensalat
Menu 2 vegetarisch	Käse-Spätzle [13Weizen,15,19], Röstzwiebeln, Kräutersoße [13,19]	Vegan: BIO-Vollkornnudeln [13Weizen], Tomatensoße [21]	Basmatireis, BIO-Möhren in Rahmsauce [3,5,19,21] (Aprikosen)	Gnocchipfanne [13Weizen,15] (Hokkaido-Kürbis, Petersilie)	Eierpfannkuchen [13Weizen,15,18,19], Apfelkompott [3]

LISTE DER ZUSATZSTOFFE

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidantien
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = gewachst
- 8 = mit Phosphat
- 9 = mit Süßungsmitteln
- 10 = enthält Phenylalanin-Quelle
- 11 = kann abführend wirken
- 12 = unter Schutzatmosphäre verpackt

ALLERGENKENNZEICHNUNG

- 13 = Gluten
- 14 = Krebstiere
- 15 = Eier
- 16 = Fisch
- 17 = Erdnüsse
- 18 = Soja und Sojaprodukte
- 19 = Milch und Milcherzeugnisse
- 20 = Schalenfrüchte
- 21 = Sellerie
- 22 = Senf
- 23 = Sesamen und Sesamprodukte
- 24 = Schwefeldioxid, Sulfid

HOTLINE: 040 / 537 97 77-40

Von Montag bis Freitag: 10:00-11:30 Uhr und 12:30-16:00 Uhr

SERVICSEITE DES GANZTAGSGYMNASIUMS KLOSTERSCHULE

www.BI-Catering.de/Schulmensa-Oase

Unsere BIO-Kartoffeln und BIO-Möhren sind
zertifiziert nach Bio-Code Nr.: DE-ÖKO-021

Änderungen aus küchentechnischen Gründen vorbehalten.

