

Speiseplan Oase GanztagsGymnasium Klosterschule



KW 9	Montag 24.02.2020	Dienstag 25.02.2020	Mittwoch 26.02.2020	Donnerstag 27.02.2020	Freitag 28.02.2020
Menu 1	BIO-Stampfkartoffeln, Chicken Nuggets [13Weizen], Karottensalat	Penne Rigate [13Weizen], Gorgonzola-Sahnesoße [19], Geröstete Sonnenblumenkerne	Rosmarin-Kartoffeln, Rinderhackpfanne, Sour Cream [19,22]	BIO-Vollkornnudeln [13Weizen], Hähnchenfleisch in heller Rahmsoße [19,21,22] (Mais)	Kaiserschmarrn [5, 13Weizen, 15, 19], Apfelkompott [3]
Menu 2 vegetarisch	Süßkartoffel-Schnitzel, Radieschen-Quarkdip [19], Vollkornfladenbrot [13Weizen,23]	BIO-Möhren in Kokosrahm, Ebly-Weizen [13Weizen]	BIO-Kartoffeln, Rahmspinat [18]. Rührei [15,19]	Frühlingsrolle Veggie [13Weizen,15,18], Bunte Gemüse Mischung, Süßlich-scharfe Soße [21]	0

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, Sulfit

HOTLINE: 040 / 537 97 77-40

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

SERVICESEITE 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.

