

Woche 21.05.-25.05.2018 (Änderungen vorbehalten)  
Wir liefern täglich frisches Obst und Gemüse.

Birkenhof Grundschule

<b>Montag</b>	Klassik			
	Veggie			
	Vital			
	Frische-Bar			
<b>Dienstag</b>	Klassik			
	Veggie			
	Vital	Bio-Makkaronelli (1,2) in einer Tomatensauce (1,2,21,22) (Bio-Tomatenwürfel, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln) und dazu geriebener Käse (12)	kcal: 458 F: 9.08	E: 16.85 KH: 74.75
	Frische-Bar	frisches Obst und Gemüse, Gewürzgurken (22)		
<b>Mittwoch</b>	Klassik	Butter Maiskolben (12) (Bio-Butter) mit einem Sauerrahm-Kräuterdip (12) (Bio-Milch, Bio-Sahne) dazu Salzkartoffeln und ein Möhrensalat (1,6) (Bio-Möhren, Bio-Apfelwürfel, Bio-Grünkern)	kcal: 564 F: 9.87	E: 17.7 KH: 97.96
	Veggie			
	Vital	Mediterranes Grillgemüse (1,2,21,22) (Bio-Zucchini, Bio-Paprika, Bio-Zwiebeln, Bohnen) auf einem würzigem Tomatenragout (Bio-Vollkornmehl, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln) mit Vollkornreis	kcal: 359 F: 6.12	E: 10.76 KH: 65.13
	Frische-Bar	frisches Obst und Gemüse, Tomatensalat mit Mais und Hirtenkäse (12)		
<b>Donnerstag</b>	Klassik	Bio-Fussili (1,2) mit Carbonara-Käsesauce (1,2,12,21,22) (Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Bio-Käse) mit frischen Champignons und Streifen von der Putenbrust	kcal: 414 F: 8.35	E: 19.46 KH: 63.28
	Veggie	Milder Rahmkäse in einem gekräutertem Tomatenragout (1,2,12,21) (Bio-Tomatenwürfeln, Bio-Zwiebeln, Bio-Sellerie, Bio-Möhrenwürfel, Bio-Erbсен) und Bio-Langkornreis	kcal: 374 F: 6.0	E: 12.69 KH: 67.2
	Vital			
	Frische-Bar	frisches Obst und Gemüse, Reismudelsalat (1,2,12,26)		
<b>Freitag</b>	Klassik	Feines Eierfrikassee (1,2,8,12,21,22) (Bio-Karotten, Bio-Erbсен, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Bio-Zwiebeln) dazu hausgemachter Kartoffelstampf (12) (Bio-Milch, Bio-Butter)	kcal: 411 F: 17.96	E: 13.56 KH: 45.84
	Veggie			
	Vital	Feiner Sahnehering (9) in einer Apfel-Dillsauce (8,12,22) (Bio-Apfel, Bio-Joghurt, Bio-Zwiebeln) mit Gewürzgurken und dazu Salzkartoffeln	kcal: 523 F: 32.49	E: 13.15 KH: 45.72
	Frische-Bar	frisches Obst und Gemüse, sahniger Möhrensalat (12)		

1 glutenhaltiges Getreide, 2 Weizen, 3 Roggen, 4 Gerste, 5 Hafer, 6 Dinkel, 7 Krebstiere, 8 Eier, 9 Fisch, 10 Erdnüsse, 11 Soja, 12 Milch, 13 Mandel, 14 Haselnuss, 15 Walnuss, 16 Cashewnüsse, 17 Pecannüsse, 18 Paranüsse, 19 Pistazien, 20 Macadamia- oder Queenslandnüsse, 21 Sellerie, 22 Senf, 23 Sesamsamen, 24 Weichtiere, 25 Süßlupine, 26 Schwefeldioxid und Sulfide (>10mg/kg)

E-Eiweiß  
F-Fett  
KH-Kohlenhydrate

Bei unserer Rohstoffauswahl für die Speisenproduktion wählen wir ausschließlich Produkte, die keine deklarierungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten.