

Freie Schule Anne-Sophie



Speisekarte KW 18

29.04.2024 – 03.05.2024



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

Bunte Tortellini mit Rindfleisch-Füllung dazu hausgemachte fruchtige Tomatensoße und geriebener **BiO**-Gouda

Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Sellerie, Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine



Menü 2

Apfelstrudel Tiroler Art mit Vanillesoße (**BiO**-Milch) und Zimt-Zucker

Allergene Stoffe: Gluten (Weizen), Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette: Senf, Sulfid
Zusatzstoffe: keine



Dessert

Frisches **BiO**-Obst

Allergene Stoffe: keine
Zusatzstoffe: keine



Menü 1

Bratwurstschnecke gebraten auf hausgemachtem Rotkohl mit **BiO**-Apfelmus verfeinert dazu Kartoffelkroketten

Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen)
Zusatzstoffe: mit Phosphat

Menü 2

Käseknöpfe Allgäuer Art mit Knöpfle vom Auhof Affalterbach, Bergkäse und **BiO**-Milch dazu frische Petersilie

Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine



Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette: Senf, Sulfid
Zusatzstoffe: keine



Dessert

Schokopudding mit Vanillesoße

Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Feiertag
Tag der Arbeit



Wir wünschen euch einen schönen Feiertag!

Euer Mensateam

Menü 1

Hähnchenspieß auf Rahmsoße dazu **BiO**-Penne und Familiengemüse (Karotte, Kohlrabi, Romanbohnen)

Allergene Stoffe: Gluten (Weizen), Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine



Menü 2

Mediterrane Gemüse-Kartoffelpfanne mit **BiO**-Paprika, Zucchini, Auberginen und Kartoffeln dazu Balkankäse als Garnitur

Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette: Senf, Sulfid
Zusatzstoffe: keine



Dessert

Bayrisch Creme mit Karamellsoße

Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Menü 1

MSC-Alaska Seelachsfilet in Knusperpanade mit Kartoffelsalat (**BiO**-Kresse) dazu hausgemachte Remoulade

Allergene Stoffe: Ei, Fisch, Gluten (Weizen), Senf, Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine



Menü 2

Rahmspinat (**BiO**-Spinat) mit gebratenem Rührei und Kartoffelpüree (**BiO**-Milch)

Allergene Stoffe: Ei, Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette: Senf, Sulfid
Zusatzstoffe: keine



Dessert

Hausgemachter Kirschquark (**BiO**-Quark)

Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine



Änderungen vorbehalten. DE-ÖKO-006
ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC
www.msc.org/de
Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde
MSC-Zertifizierungsnummer MSC-C-53338

Die Angebote mit dem Schule+Essen=Note1-Logo entsprechen dem „Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als allergenfreie Komponenten an Theke drei!



Schreibt uns eure Meinung: [meinung@panorama-catering.de!](mailto:meinung@panorama-catering.de)