

Freie Schule Anne-Sophie Berlin



Speisekarte KW 50

10.12.2018 – 14.12.2018

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

Rindfleischboulette mit Senf dazu
Kartoffelgratin und **BIO**-Karotten

Allergene Stoffe: Senf,
Milchzucker/Milcheiweiß, Ei
Zusatzstoffe: keine

Menü 2

Vegane Gemüsebolognese mit
Vollkornspaghetti und auf Wunsch
Parmesan

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

Salat

Salatbüfett

Allergene Stoffe je nach Dressing:
Sellerie, Senf, Sulfit,
Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Dessert

BIO-Joghurt mit Honig und
Birnentopping

Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Menü 1

Schinkennudeln mit **BIO** –Nudeln,
geräucherten Putenbruststreifen,
Gemüwestreifen und geriebenem
Emmentaler dazu Bratensoße

Allergene Stoffe: Gluten (Weizen),
Milchzucker/Milcheiweiß, Sellerie
Zusatzstoffe: Antioxidationsmittel,
Konservierungsstoffe, Phosphat

Menü 2

Gedämpfter Blumenkohl mit
Kürbis-Ingwersoße und
Langkornreis

Allergene Stoffe: keine
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salatbüfett

Allergene Stoffe je nach Dressing:
Sellerie, Senf, Sulfit,
Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Leichtes Milch-Vanillemousse mit
Schoko-Gebäckstückchen

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

Menü 1

Szegediener Gulasch mit
Putenfleisch, Karotten und
Sauerkraut dazu Kartoffelpüree

Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Menü 2

BIO-Gemüse auf
Auberginencreme mit gebratener
Polentaschnitte

Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß,
Sellerie
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salatbüfett

Allergene Stoffe je nach Dressing:
Sellerie, Senf, Sulfit,
Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Orangen-Apfel-Smoothie

Allergene Stoffe: keine
Zusatzstoffe: keine

Menü 1

Eierpfannkuchen mit
Beerengrütze und Vanillesauce
Oder: Überbackene
Gemüselasagne auf Wunsch auch
Vegan

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



Salat

Salatbüfett

Allergene Stoffe je nach Dressing:
Sellerie, Senf, Sulfit,
Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Geröstete Erdnüsse

Allergene Stoffe: Erdnuss
Zusatzstoffe: keine

Menü 1

Gebratener Seehecht in
Petersilien-Zitronenpanade mit
Kräuterrahmsoße und gekochten
BIO-Körner

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

Menü 2

Grünkern-Gemüsebratling auf
Sauerkraut mit
Schwenkkartoffeln

Allergene Stoffe: Gluten (Weizen)
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salatbüfett

Allergene Stoffe je nach Dressing:
Sellerie, Senf, Sulfit,
Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Frische Melone

Allergene Stoffe: keine
Zusatzstoffe: keine

Änderungen vorbehalten.

DE-ÖKO-006



Werdet Fan auf Facebook!



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



Ihr habt Fragen oder Wünsche?
Schreibt uns an
meinung@panorama-catering.de!