

Freie Schule Anne-Sophie



Speisekarte KW 49

06.12.2021 – 10.12.2021



Montag



Dienstag



Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Menü 1 NIKOLAUS-BURGER

Rindfleisch-Burger im Sternbrötchen von der Bäckerei Gräter mit Burgersoße und Pommes frites

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

Menü 2 NIKOLAUS-BURGER

Vegetarischer Quorn-Burger im Sternbrötchen von der Bäckerei Gräter mit Burgersoße und Pommes frites

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

Salat

Portionierte Salate an der Theke

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

Dessert

Hausgemachter Mandarinenquark mit **Bio**-Quark

Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Menü 1

Tomatencremesuppe mit Croutons Chili sin Carne mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und **Bio**-Mais dazu Butterreis und Sour cream

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

Menü 2

Tomatencremesuppe mit Croutons **Bio**-Blumenkohl mit Bechamelsauce und **Bio**-Gouda überbacken dazu Petersilienkartoffeln

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

Salat

Portionierte Salate an der Theke

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

Dessert

Schokodonut

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

Menü 1

Hähnchengeschnetzeltes Italienische Art in Tomaten-Kräutersauce mit **Bio**-Penne und **Bio**-Zucchini

Allergene Stoffe: Gluten (Weizen)
Zusatzstoffe: keine

Menü 2

Arme Ritter: Vollkorntoast-scheiben in süßer Eiermilch getränkt in Butter ausgebacken dazu Apfelmus und Zimt-Zucker

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

Salat

Portionierte Salate an der Theke

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

Dessert

Frisches **Bio**-Obst

Allergene Stoffe: keine
Zusatzstoffe: keine

Menü 1

Bio-Fleischkäse (Schwein) frisch aus dem Ofen dazu Kartoffelpüree und Zwiebelsoße

Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: mit Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff

Menü 2

Bio-Spaghetti mit hausgemachter roter Linsenbolognese (Rote **Bio**-Linsen) dazu geriebener Parmesan

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

Salat

Portionierte Salate an der Theke

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

Dessert

Mousse au chocolate blanc

Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Menü 1

Selbst belegte Pizza Speciale mit Schinken und Salami (Schwein) oder mit Garnelen aus dem Ofen

Allergene Stoffe: Krebstiere, Gluten (Weizen); Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: mit Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff

Menü 2

Selbst belegte Pizza Margherita mit Tomate-Mozzarella oder mit Gemüse frisch aus dem Ofen

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

Salat

Portionierte Salate an der Theke

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

Dessert

Vanillepudding mit Erdbeersoße

Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Änderungen vorbehalten.

DE-ÖKO-006



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 Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Zusätzlich jeden Tag allergenfreie Komponenten an Theke drei!



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