

Freie Schule Anne-Sophie



Speisekarte KW 50

10.12.2018 – 14.12.2018



Montag



Dienstag

Mittwoch

Donnerstag Lasagne-Tag

Freitag

Menü 1

Kartoffel-Kürbiskernrösti dazu bunte Rahmgemüse mit frischen Kräutern

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

Menü 2

Hausgemachte Erbsensuppe mit Gemüsewürfelchen dazu ein **BiO**-Brötchen

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

Salat

Bunte Salatauswahl vom Büfett

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

Dessert

Eine Kuchenschnitte

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

Menü 1

BiO-Fleischkäse (Schwein) aus dem Backofen frisch geschnitten mit Zwiebeljus und Kartoffelpüree

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

Menü 2

Gnocchi mit hausgemachter fruchtiger Tomatensoße dazu geriebener Käse

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

Salat

Bunte Salatauswahl vom Büfett

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

Dessert

Götterspeise mit Vanillesoße

Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Menü 1

Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit Spargel und **BiO**-Erbsen dazu Butterreis

Allergene Stoffe: Sellerie, Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Menü 2

Knusprige Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zimt-Zucker

Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen)
Zusatzstoffe: keine

Salat

Bunte Salatauswahl vom Büfett

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

Dessert

Frisches **BiO**-Obst

Allergene Stoffe: keine
Zusatzstoffe: keine

Menü 1

Hausgemachte Lasagne mit Rinderhackfleisch, Bechamelsonße und Käse gebacken

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



Menü 2

Hausgemachte Gemüse-lasagne mit Bechamelsonße und Käse gebacken

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



Salat

Bunte Salatauswahl vom Büfett

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

Dessert

Fruchtsalat mit gerösteten Mandelplättchen

Allergene Stoffe: Mandeln
Zusatzstoffe: keine

Menü 1

Backfisch (Seelachs) mit hausgemachter Remoulade und Petersilienkartoffeln

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

Menü 2

Hausgemachte bunte Spätzle-Pilzpfanne mit Gemüse verfeinert dazu Rahmsoße

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

Salat

Bunte Salatauswahl vom Büfett

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

Dessert

Mousse au chocolat mit Spekulatius-Crumble

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

Änderungen vorbehalten.

DE-ÖKO-006

Zusätzlich jeden Tag **allergenfreie** Komponenten an **Theke drei!**



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