

# Freie Schule Anne-Sophie



Speisekarte KW 17

22.04.2024 – 26.04.2024



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

## Menü 1

**BiO**-Spaghetti ala puttanesca mit Oliven, Knoblauch, Kapern in hausgemachter Tomatensoße (alternativ nur Tomatensoße) dazu geriebener Parmesan  
Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Milchzucker/Milcheiweiß  
Zusatzstoffe: keine

## Menü 2

Knusprige Blumenkohl-Nuggets mit hausgemachter Kokos-Currysoße (**BiO**-Curry) und Vollkornreis  
Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen)  
Zusatzstoffe: keine

## Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:  
Senf, Sulfid  
Zusatzstoffe: keine

## Dessert

Hausgemachter Pfirsichquark (**BiO**-Quark)  
Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß  
Zusatzstoffe: keine

**Menü 1 Wunschenü Team Manuela Gotthardt; Timo Holl; Jasmin Dietz; Janina Schmidt; Achim Schweizer-Seidel**  
Hot dog (Schwein) zum Selbstbelegen mit Röstzwiebeln und Essigurke dazu **BiO**-Pommes  
Allergene Stoffe: Gluten (Weizen), Senf  
Zusatzstoffe: mit Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff, Phosphat

## Menü 2

Hausgemachte Gemüselasagne mit Bechamelsonne und **BiO**-Gouda im Ofen gebacken

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

## Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:  
Senf, Sulfid  
Zusatzstoffe: keine

## Dessert

Tiramisu-Dessert mit Löffelbiskuit  
Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Milchzucker/Milcheiweiß  
Zusatzstoffe: keine

## Menü 1 Wunschenü Team Fühse und Igel

Hausgemachte Paprika mit **BiO**-Hackfleisch (Rind) gefüllt dazu **BiO**-Langkornreis und hausgemachte fruchtige Tomatensoße  
Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Sellerie  
Zusatzstoffe: keine

## Menü 2

Hausgemachter Kirschmichel mit Vanillesoße (**BiO**-Milch) dazu Zimt-Zucker  
Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Mandeln, 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

**BiO**-Putengeschnetzeltes in Rahmsoße dazu Kartoffelpüree und **BiO**-Erbsengemüse  
Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß  
Zusatzstoffe: keine

## Menü 2

Frischer Stangenspargel mit **BiO**-Butter gedünstet dazu Kartoffeln und Sauce Hollandaise  
Allergene Stoffe: Ei, Sellerie, Milchzucker/Milcheiweiß  
Zusatzstoffe: keine

## Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:  
Senf, Sulfid  
Zusatzstoffe: keine

## Dessert

Sahnepudding mit Erdbeersoße  
Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß  
Zusatzstoffe: keine

## Menü 1

Gedünstetes Kabeljaufilet auf Limettenrahmsoße (**BiO**-Rahm) dazu Bärlauchnudeln vom Specht  
Allergene Stoffe: Ei, Fisch, Gluten (Weizen), Milchzucker/Milcheiweiß  
Zusatzstoffe: keine

## Menü 2

Flammkuchen vegetarisch mit Frühlingszwiebeln, Tomatenwürfeln, **BiO**-Mais, Creme fraiche und Käse  
Allergene Stoffe: Gluten (Weizen), Milchzucker/Milcheiweiß  
Zusatzstoffe: keine

## Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:  
Senf, Sulfid  
Zusatzstoffe: keine

## Dessert

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

Änderungen vorbehalten.

DE-ÖKO-006



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 eine Menülinie zertifiziert.



Zusätzlich jeden Tag allergenfreie Komponenten an Theke drei!



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