

			 Freie Schule Anne-Sophie	
Speisekarte KW 30	21.07.2025 –25.07.2025			Täglich frisches Obst! 
Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Vegan: Bunte Salatbowl Asia-Style mit BIO -Basmatireis, Paprika, Chinakohl, Mini-Frühlingsröllchen und Sweet-Chili-Soße Allergene Stoffe: Gluten (Weizen), Sellerie, Soja Zusatzstoffe: keine 	Menü 1 BIO -Vollkornpenne mit Pesto Genovese und Tomatenwürfeln in der Pfanne geschwenkt dazu geriebener Parmesan Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Milchzucker/Milcheiweiß Zusatzstoffe: keine 	Menü 1 Hausgemachter Milchreis (BIO -Milch) dazu warmes Kirschragout und Zimt-Zucker Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß Zusatzstoffe: keine	Menü 1 Vegan: Blumenkohl Teriyaki Blättriger Blumenkohl mit Karotten, bunter BIO -Paprika und Zuckerschoten knackig gegart mit Teriyakisoße Allergene Stoffe: Gluten (Weizen), Soja Zusatzstoffe: keine 	Menü 1 Knusprige Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung dazu buntes BIO -Gemüseragout (Karotten, Erbsen, Bohnen, Blumenkohl) Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß Zusatzstoffe: keine
Menü 2 Knusprige Chicken Nuggets mit BIO -Pommes frites und Barbecue-Soße Allergene Stoffe: Gluten (Weizen), Senf Zusatzstoffe: keine	Menü 2 Frikadelle (Rind, Schwein) mit hausgemachter Rahmsoße (BIO -Sahne) dazu Tagellini vom Specht Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Sellerie, Milchzucker/Milcheiweiß Zusatzstoffe: keine	Menü 2 Bunter Sommersalat (BIO -Gurke, Tomate) in hausgemachtem Joghurtdressing dazu Pizzaschnitte Salami Allergene Stoffe: Gluten (Weizen), Milchzucker/Milcheiweiß Zusatzstoffe: mit Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff 	Menü 2 Bunte Tortellini mit Käsefüllung auf hausgemachter Tomatensoße dazu geriebener BIO -Gouda Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Milchzucker/Milcheiweiß Zusatzstoffe: keine	Menü 2 Kabeljaufilet Limette-Petersili dazu gebratene Kartoffelwürfel und Zitronen-Mayonnaise (BIO -Sahne) Allergene Stoffe: Ei, Fisch, Gluten (Weizen), Senf, Milchzucker/Milcheiweiß Zusatzstoffe: keine 
Salat Salate an der Salattheke Allergene Stoffe Vinaigrette: Senf, Sulfid Zusatzstoffe: keine 	Salat Salate an der Salattheke Allergene Stoffe Vinaigrette: Senf, Sulfid Zusatzstoffe: keine 	Salat Salate an der Salattheke Allergene Stoffe Vinaigrette: Senf, Sulfid Zusatzstoffe: keine 	Salat Salate an der Salattheke Allergene Stoffe Vinaigrette: Senf, Sulfid Zusatzstoffe: keine 	Salat Salate an der Salattheke Allergene Stoffe Vinaigrette: Senf, Sulfid Zusatzstoffe: keine 
Dessert Knuspermüsli mit BIO -Joghurt Allergene Stoffe: Gluten (Weizen, Gerste, Hafer), Milchzucker/Milcheiweiß Zusatzstoffe: keine	Dessert Schokopudding mit Beerentopping Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß Zusatzstoffe: keine	Dessert Frisches BIO -Obst Allergene Stoffe: keine Zusatzstoffe: keine 	Dessert Götterspeise Waldmeister mit Vanillesoße Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß Zusatzstoffe: mit Farbstoff	Dessert Stracciatella Mousse Allergene Stoffe: 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 allergiefreie Komponenten an Theke drei! 			Schreibt uns eure Meinung: meinung@panorama-catering.de!
			 Der Caterer	