

		 Freie Schule Anne-Sophie		
Speisekarte KW 38	15.09.2025 – 19.09.2025			Täglich frisches Obst! 
Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Vegan: Buntes Süßkartoffel-Curry mit BIO -Paprika in hausgemachter Kokos-Currysoße Allergene Stoffe: Sellerie Zusatzstoffe: keine	Menü 1 Hausgemachter Milchreis nach Großmutter's Art mit Butter verfeinert dazu Kirschragout und Zimt-Zucker Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß Zusatzstoffe: keine	Menü 1 Tortellini Pomodoro-Mozzarella mit hausgemachter Tomatensoße und geriebener BIO -Gouda Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Milchzucker/Milcheiweiß Zusatzstoffe: keine 	Menü 1 BIO -Vollkornfusilli mit Pesto genovese und Cocktailtomaten dazu geriebener Parmesan Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Milchzucker/Milcheiweiß Zusatzstoffe: keine 	Menü 1 Mac'n'cheese: Hörnchen-Nudeln in Käsesahnesoße (BIO -Sahne) und Cheddarkäse im Ofen gebacken dazu Schnittlauch Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Milchzucker/Milcheiweiß Zusatzstoffe: mit Farbstoff
Menü 2 Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit Rahm verfeinert (BIO -Sahne) dazu Erbsen und BIO -Langkornreis Allergene Stoffe: Sellerie, Milchzucker/Milcheiweiß Zusatzstoffe: keine 	Menü 2 Schwäbisches Linsengericht mit Demeter BIO -Linsen vom Sonnenhof, Spätzle vom Auhof und Geflügel-Saitenwürstle Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Sellerie, Senf Zusatzstoffe: mit Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff 	Menü 2 Knusprige Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung dazu buntes BIO -Gemüse (Erbsen, Karotten, Blumenkohl, Bohnen) Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß Zusatzstoffe: keine	Menü 2 Currywurst ragout (Schwein) in pikanter hausgemachter Currysoße dazu BIO -Pommes Allergene Stoffe: Sellerie, Senf Zusatzstoffe: keine	Menü 2 Knuspriger Backfisch (Seelachs) mit Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat (BIO -Gurke) Allergene Stoffe: Ei, Fisch, Gluten (Weizen), Senf 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 Hausgemachtes Erdbeerquark (BIO -Quark) Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß Zusatzstoffe: keine	Dessert Frisches BIO -Obst Allergene Stoffe: keine Zusatzstoffe: keine	Dessert Ein Schokodonut Allergene Stoffe: Gluten (Weizen), Soja, Milchzucker/Milcheiweiß Zusatzstoffe: keine 	Dessert Vanillepudding mit Schokosoße Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß Zusatzstoffe: keine	Dessert Blaubeer-Muffin 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 allergenfreie Komponenten an Theke drei! 			Schreibt uns eure Meinung: meinung@panorama-catering.de!
			 Der Caterer	