Schulen und Internat KÖNIGIN-LUISE-STIFTUNG 1811 2011 200 JAHRE

gemäß EG- Öko- Verordnung zertifiziert

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-006

Speiseplan vom: 16.September 2019 bis 20.September 2019

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Asiatische Reispfanne **(BIO-Reis)** mit Hühnchen, Gemüse und Sprossen a,4,16,f	Gekochte Klopse aus Rindfleisch dazu Kapernsauce und Kartoffelpüree **(BIO-Kartoffeln)** a,c,g,i,102	Kartoffel-Gemüsepfanne **(BIO-Kartoffeln)** mit Schweinefleisch-streifen a,g,i	Paniertes Hähnchenschnitzel dazu Nudelsalat **(BIO-Nudeln)** a,c,g,16	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch, und **BIO-Kartoffeln** dazu Brot a,g,i
Asiatische Nudelpfanne mit Gemüse und Sprossen a,4,f	Gemüse-Paella **(BIO-Reis** dazu Joghurtdip a,c,g	Spinat-Semmelknödel dazu Möhrenragout a,c,g,i	Kartoffelauflauf **(BIO-Kartoffeln)** mit mediterranem Gemüse und Schafskäse a,c,g	Weiße-Bohnen-Eintopf mit Suppengrün und **BIO-Kartoffeln** dazu Brot a,i,g
Salat vom Buffet 1,2,5,a,c,i,j,10	Salat vom Buffet 1,2,5,a,ci,j,10	Salat vom Buffet 1,2,5,a,ci,j,10	Salat vom Buffet 1,2,5,a,ci,j,10	Salat vom Buffet 1,2,5,a,ci,j,10
Fruchtjoghurtdessert g	Obst	Vanillepudding mit Fruchtsauce g	Gebäck a,c,g	Eis 1, a,c,f,g

Das Küchenteam wünscht Euch allen einen guten Appetit!

Die Liste der deklarierungspflichtigen Zusatzstoffe und allergieauslösenden Lebensmittel ist beim Küchenleiter einsehbar