

FPS CATERING SAGT
NEIN ZUM KÄFIG-EI!



Speiseplan Juli 2021 Mensa Stadtschule



Montag 28. Juni	Dienstag 29. Juni	Mittwoch 30. Juni	Donnerstag 01. Juli	Freitag 2. Juli
Hähnchenbrustfilet natur mit Ratatouille und Bio-Vollkornspirelli Für unsere Vegetarier: Chili sin Carne mit Saurer Sahne und Bio-Weizenbaguette	Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce und Mais, dazu Weizen-Ebly Für unsere Vegetarier: Käse-Makkaroni	Hähnchenbrustfilet "Piccata Art" mit Tomatensauce und Bio-Penne Für unsere Vegetarier: Zucchini-Kartoffel-Auflauf mit Feta	Gnocchi mit Gemüsebolognese, dazu Reibekäse	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (Rind), dazu Roggenbrot (a1, a2, g) Für unsere Vegetarier: Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung und Möhrenragout (g, i, j, l)
Montag 05. Juli	Dienstag 6. Juli	Mittwoch 07. Juli	Donnerstag 08. Juli	Freitag 09. Juli
Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis (2, 3, g) Für unsere Vegetarier: Gemüsegulasch mit kleinen Kartoffeln (100% Bio) (3, g, l)	Bio-Penne mit Geflügelbolognese und Parmesan (2, a1, c, g, i) Für unsere Vegetarier: Spinatschnitzel mit Paprikasauce und Bio-Dinkelreis (1, 5, a1, a3, a5m c, g, i, l)	Rindswurst mit kleinen Bio-Kartoffeln, Karottensalat und Ketchup (2, 3, g, i, j) Für unsere Vegetarier: Vollkornspirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Reibekäse (a1, g, i, j, l)	Hokifilet "Müllerin Art" mit Remoulade, dazu Bio-Salzkartoffeln (3, 9, a1, c, d, g, j) Für unsere Vegetarier: Tomatencremesuppe mit Reiseinlage und Weizenbaguette (100% Bio) (a1, g, i)	Kalbsgulasch mit Erbsen-Möhrengemüse und Bio-Reis (a1, g, i) Für unsere Vegetarier: Gnocchi-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce (100% Bio) (a1, g, i, j, l)
Montag 12. Juli	Dienstag 13. Juli	Mittwoch 14. Juli	Donnerstag 15. Juli	Freitag 16. Juli
Paniertes Hähnchenschnitzel mit Frankfurter Grüner Soße und Bio-Salzkartoffeln (3, a1, c, g, j) Für unsere Vegetarier: Ratatouille mit Bio-Schupfnudeln (a1, c, g)	Gebackenes Lachsfilet mit Limonendip, dazu Bio-Paella-Reis (3, a1, d, g) Für unsere Vegetarier: Bunte Gemüsesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) (3, a1, i)	Hamburger mit Burgersauce und Kartoffelecken (1, 2, 3, 5, 9, a1, c, g, j, l) Für unsere Vegetarier: Sojageschnetzeltes mit Champignons, dazu Eierknöpfe (1, 5, a1, a3, c, f, g, l)	Nudelauf mit Gemüse und Kräutersauce (100% Bio) (a1, g, i) Für unsere Vegetarier: Vegetarische Frühlingsschnecke mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Basmatireis (1, 2, 3, 4, a1, c, f, g, i, k, l)	Putengeschnetzeltes mit Erbsen und Bio-Vollkornreis (1, 5, a1, a3, g, l) Für unsere Vegetarier: Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern (100% Bio) (a5, g, i, j, l)



**Wir wünschen Euch schöne Sommerferien.
Erholt Euch gut , habt viel Spaß und bleibt gesund.**

Euer Mensateam

In der aktuellen Situation kann es täglich zu kurzfristigen Änderungen im Speiseplan kommen. Bitte erfragen Sie die Allergene und Zusatzstoffe bei Bedarf bei Frau Sabine Ullrich. (s.ullrich@anna-schmidt-schule.de)

Folgende deklarationspflichtige Inhaltsstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 mit Milcheiweiß

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Kamut), b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnuss, f Soja, g Milch und Milcherzeugnisse, h Schalenfrüchte/Nüsse (h1 Mandel, h2 Haselnüsse, h3 Walnuss, h4 Kaschunuss, h5 Pekannuss, h6 Paranuss, h7 Pistazie, h8 Macadamianuss), i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxid, m Lupine, n Weichtiere

