

Speiseplan
Eichendorffschule
Juni 2024



☎ 062273939983

✉ info@am-catering.de

🌐 www.am-catering.de

KW 27	Montag, 01. Juli 2024	Dienstag, 02. Juli 2024	Mittwoch, 03. Juli 2024	Donnerstag, 04. Juli 2024	Freitag, 05. Juli 2024
Menü 1 (Fisch/Fleisch)		 Cevapcici	 panierter Fischfilet (Seelachsfilet)		
		a1, c, j	a1, c, d		
Menü 2 (Vegetarisch)	Pasta mit Käse-Sahne-Soße	Falafel	Reis mit Tomatensoße	Gemüse aus den Offen mit Kräuterquark	Pfannkuchen mit Käse
	a1, i, g	a1, f, i	g, i	g, i	a1, c, G
Salat/ Rohkost	Rohkost	Tzaziki	Mais und Karotten in Kräuterbutter	Rohkost	Salat Mix mit Mais und Karotten
		g	g		(Dressing i, j)
Beilage		Kartoffelspalten	Reis		
Nachtsch	Obst	Erdbeerjoghurt	Obst	Joghurt mit Bananenchips und Schokoblättchen	
		g		g	
Anteil Bio- Zutaten	Bio Nudeln, Gurken	Kartoffeln, Joghurt	Reis, Karotten	Kartoffeln, Joghurt	Karotten

DE-ÖKO-007

2 Farbstoff, 3 Phosphat, 4 Süßungsmittel(n), 5 chininhaltig, 7 mit Konservierungsstoffen, 8 mit Antioxidationsmittel, 10 gewachst, 11 Säuerungsmittel, 12 Geschmacksverstärker, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Khorasan-Weizen, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 Mandel, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Speiseplan
Eichendorffschule
Juni 2024



☎ 062273939983

✉ info@am-catering.de

🌐 www.am-catering.de

KW 28	Montag, 08. Juli 2024	Dienstag, 09. Juli 2024	Mittwoch, 10. Juli 2024	Donnerstag, 11. Juli 2024	Freitag, 12. Juli 2024
Menü 1 (Fisch/Fleisch)		 Pasta Bolognese	 Kibbelinge (panierter Fischfilet)		
		a1, i	a1, c, d, g		
Menü 2 (Vegetarisch)	überbackene Käse-Knöpfle	Pasta mit Gemüsesoße	Reisfrikadellen	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung	Reis mit Rahmsoße
	a1, a5, c, g	a1, g, i	a1, g, i	a1, g, i	g, i
Salat/ Rohkost	Rohkost	Salat mit Paprika und Gurken (Dressing i, j)	Rohkost	grüner Salat mit Radieschen (Dressing i, j)	Salat mit Tomaten und Gurken (Dressing i, j)
Beilage			Salzkartoffeln	Tzaziki	M1: Mehrkornbrötchen
				g	a1, a2, a4, a5
Nachtsch	Obst	Vanillejoghurt mit Chia-Pudding	Obst	Schokomousse	
		g		2, a1, g, h2	
Anteil Bio- Zutaten	Milch, Karotten	Passierte Tomaten , Pasta	Kartoffeln, Gurken	Joghurt, Milch	Reis, Milch

DE-ÖKO-007

2 Farbstoff, 3 Phosphat, 4 Süßungsmittel(n), 5 chininhaltig, 7 mit Konservierungsstoffen, 8 mit Antioxidationsmittel, 10 gewachst, 11 Säuerungsmittel, 12 Geschmacksverstärker, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Khorasan-Weizen, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 Mandel, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse