

KW 16 Speisekarte

Einen Großteil der Rohstoffe, wie Kartoffeln, unser Rind- und Schweinefleisch sowie Brot- und Backwaren beziehen wir aus unseren biologisch arbeitenden Bereichen Landwirtschaft, Gärtnerei, Bäckerei und Metzgerei. Weitere Rohstoffe werden konventionell und auch regional zugekauft. Das Mittagessen wird täglich frisch in der antonius Küche zubereitet und direkt in die Schulklassen geliefert. Die antonius Küche ist auch bio zertifiziert.

Menü 1

Menü 2

**Montag
16.04.2018**

Hähnchenschnitzel ^{A1}
mit Champignonsoße ^{06, A1, I}
und Salzkartoffeln

Pilzpfanne mit Gemüsestreifen ^{G, I}
und Salzkartoffeln

gemischter Salat mit Essig-Öl Dressing ^{04, L}

gemischter Salat mit Essig-Öl Dressing ^{04, L}

**Dienstag
17.04.2018**

Gabelspaghetti ^C
mit Linsenhascheesoße ^{04, H, I, L}
Apfel-Möhren Salat ^{04, L}

Wie Menü 1

**Mittwoch
18.04.2018**

Gekochtes Rindfleisch ^I
dazu Grüne Soße ^{04, 08, G, J, L}
und Salzkartoffeln

Grüne Soße ^{04, 08, G, J, L}
Salzkartoffeln
und hart gekochte Eier ^C

**Donnerstag
19.04.2018**

Erbsensuppe mit frischem Gemüse und Kartoffeln ^{H, I}
dazu antonius Bauernbrot ^{A2}

Vorsuppe: Gemüsebrühe mit Nudeln ^{A1, C, I}
Süßer Grießauflauf ^{A1, C, G}
mit roter Grütze

**Freitag
20.04.2018**

Seelachs in Knusperpanade ^{D, G, J}
dazu Kartoffelsalat mit Radieschen und Lauchzwiebeln
^{04, I, L}

Vegetarische Maultaschen mit Zwiebelschmelz ^{A1, C, G, I}
dazu Kartoffelsalat mit Radieschen und
Lauchzwiebeln ^{04, I, L}



so erreichen
Sie uns:
0661-1097434

kurzfristige
Änderungen im
Speiseplan möglich!

DE-ÖKO-006

01) mit Farbstoff, 02) mit Nitritpökelsalz, 04) mit Antioxidationsmitteln, 06) mit Konservierungsstoff, 08) mit Süßungsmitteln, A1) Weizen und Weizenerzeugnisse (glutenhaliges Getreide), A2) Roggen und Roggenerzeugnisse (glutenhaliges Getreide), C) enthält Eier, D) enthält Fisch, F) enthält Soja, G) enthält Milch und Milchprodukte, H) enthält Schalenfrüchte, I) enthält Sellerie, J) enthält Senf, L) enthält Schwefeldioxyde und Sulfide