

ESS | PLAN 16.05. - 20.05.2022

EPPSTEIN SCHULE

Es kocht für Sie: ESSWERK / Tel. 069/83009786-0

16.05. Montag, I Ungarische Gulaschsuppe (Rind) mit Paprika und Kartoffeln,

dazu ein Vollkornbrötchen (a1,a2,k), zum Nachtisch Obst

II Spinatlasagne^(a1,g) (Bio Nudeln) mit Bechamelsauce und Reibekäse^(g) überbacken,

dazu Rohkost

Dienstag, **17.05.** I Geflügelbratwurst^(g,i,5) mit Bratensauce, Erbsen- Möhrengemüse und Kartoffeln

II Frühlingsgemüse in Curryrahmsauce^(g) mit Reis (Bio Reis), dazu Obst

Mittwoch, **18.05**. **Kein Essen**

Donnerstag, 19.05. I Fischfrikadelle^(a1,c,d) vom Seelachs (MSC-Seelachs) mit Remouladensauce^(c)

und Reis (Bio Reis), dazu Rohkost

II Klare Brühe mit Gemüse und Nudeln^(a1) (Bio Nudeln),

danach Reibekuchen^(a1,c) mit Apfelmus

Freitag, 20.05. Kein Essen



Änderungen vorbehalten

(a) Glutenhaltiges Getreide: (a1) Weizen, (a2) Roggen, (a3) Gerste, (a4) Hafer, (a5) Dinkel, (a6) Kamut

(b) Krebstiere, (c) Eier, (d) Fisch, (e) Erdnüsse, (f) Soja, (g) Milch incl. Laktose, (i) Sellerie, (j) Senf, (k) Sesamsamen, (l) Schwefeldioxid, und Sulfite, (m) Lupine, (n) Weichtiere (h) Schalenfrüchte: (h1) Mandeln, (h2) Haselnüsse, (h3) Walnüsse, (h4) Cashewnüsse, (h5) Pecanüsse, (h6) Paranüsse, (h7) Pistazien, (h8) Macadamianüsse

(1) mit Farbstoffe (2) mit Konservierungsstoffe (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Geschmacksverstärker (5) mit Phosphat (6) mit Nitrit Pökelsalz

Verwendung von Reis, Nudeln, Grieß, Cous-Cous, Zucker, Erbsen, Linsen, Soja immer in biologische Qualität



*DE-ÖKO-012 aus EU-/ nicht EU-Landwirtschaft / Kontrollstelle



Wir wünschen guten Appetit! – Ihr ESSWERK