

EPPSTEIN SCHULE

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

- Montag, 27.09.** I Ungarische Gulaschsuppe vom Rind mit Paprika und Zwiebeln
dazu ein Vollkornbrötchen^[a1,k], dazu Rohkost
II Blumenkohl-Käsemedaillon^[a1,c,g] mit Schnittlauchsauce^[g], Salzkartoffeln
Rohkost
- Dienstag, 28.09.** I Meeresfiguren^[a1] (MSC-Seelachs) mit kalter Kräutersauce^[g],
Maisgemüse und Salzkartoffeln
II Vegetarische Lasagne^[a1] (Bio Nudel) mit Bechamelsauce^[g]
und Reibekäse^[g] überbacken, dazu Salat
- Mittwoch, 29.09.** Kein Essen
- Donnerstag, 30.09.** I Spaghetti^[a1] (Bio Nudeln) mit Gemüsebolognese^[i], geriebenem Käse^[g] und Salat,
als Nachtisch Kirschquark^[g] (enthält Bio Zucker)
II Vegetarischer Gemüseeintopf (Karotten, Sellerie, Lauch, Weißkohl)
mit einem Brötchen^[a1], als Nachtisch Kirschquark^[g] (enthält Bio Zucker)
Veggy Day
- Freitag, 01.10.** Kein Essen

Änderungen vorbehalten



Allergenkennzeichnung :

(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

Zusatzstoffe:

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

*unter Verwendung von Reis, Nudeln, Grieß, Cous-Cous, Bulgur, Hirse, Graupen, Falafel, Brot, Zucker aus biologischem Anbau



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

aus dem nährstoffoptimierten Speiseplan der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

Wir wünschen guten Appetit! – Ihr ESSWERK