

Speiseplan



Fridtjof-Nansen-Schule

vom 29.04.2024 bis 03.05.2024, 18. KW

Montag



Minestrone (Tomaten-Gemüsesuppe) mit Nudeln dazu Ciabatta (italienisches Weißbrot)

Allergene und BE: Italienische Minestrone (10); 0,24 BE / 100g || Suppennudeln, gegart (2a); 2,25 BE / 100g || Ciabattascheiben (2a); 4 BE / 100g

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Dessert

Dienstag



Knusprig überbackene Lasagne al Forno (Rind) dazu Salat vom Buffet

Allergene und BE: Lasagne Rinderhack, C&C (8, 10, 2a); 1,57 BE / 100g



Knusprig mit Käse überbackene Gemüselasagne dazu Salat vom Buffet

Allergene und BE: Lasagne vegetarisch, C&C (8, 10, 2a); 1,56 BE / 100g

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Dessert

Mittwoch

Tag der Arbeit

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Dessert

Donnerstag



Lachssahnesoße (Wildfang) mit Beilage nach Wahl

Allergene bitte an der Ausgabe erfragen

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Dessert

Freitag



Kaiserschmarrn dazu Erdbeer-Rhabarberkompott und Vanillesauce

Allergene und BE: Kaiserschmarrn (4, 8, 2a); 3,33 BE / 100g || Vanillesauce, Sobo, warm (8); 1 BE / 100g || Erdbeer-Rhabarberkompott : 0,57 BE / 100g

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Dessert

Das Tagesgericht kann variieren und ist pro Person täglich auf eine Portion begrenzt.

Änderungen vorbehalten. Der Plan im Netz: www.biond.de/sp/fridtjof-nansen



Alle Lebensmittel stammen aus ökologischer Erzeugung. Ausnahme: Fisch stammt grundsätzlich aus Wildfang. | Inhaltsstoffe und Allergene:

(2a) Gluten-Weizen, (2b) Gluten-Roggen, (2c) Gluten-Gerste, (2d) Gluten-Hafer, (2e) Gluten-Dinkel, (2f) Gluten-Kamut, (3) Krebstiere, (4) Ei, (5) Fisch, (6) Erdnüsse, (7) Soja, (8) Milch/Laktose, (9a) Haselnuss, (9b) Walnuss, (9c) Mandel, (9d) Cashewnuss, (9e) Pistazie, (10) Sellerie, (11) Senf, (12) Sesam, (13) Schwefeldioxid/Sulfide, (14) Lupinen. Bitte beachten: Gluten, Erdnüsse und Schalenfrüchte können immer in Spuren enthalten sein.

