






KW 04 Speiseplan GS/OBS Ofenerdiek

FRISCHE PAUSE e.V.

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
				
Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
•••	•••	•••	•••	•••
Rindergulasch mit Champignons und Dampfkartoffeln - a, i -	Paella mit Seelachs, Wildlachs, Paprika und Erbse - d -	Parmesan-Kartoffeln mit gekochten Eiern und grüner Soße - c, g, j -	Gemüse-Lasagne mit Linsen, Zucchini und Sellerie - a, g, i -	Reis-Kräuterbratlinge mit Bauernsalat - a, g -
•••	•••	•••	•••	•••
Erbseintopf mit Baguette - a, i -	Käsespätzle mit Röstzwiebeln - a, g -	Ratatouille mit Bulgur - a -	Reissuppe mit Möhren, Porree und Petersilie dazu Croûtons - a -	Süßkartoffel-Brokkoli-Pfanne Schnittlauch
•••	•••	•••	•••	•••
Apfelstücke	Bananen-Joghurt - g -	Rote Grütze	Vanillepudding - g -	Obstkorb
•••	•••	•••	•••	•••
Obst	Obst	Obst	Obst	Obst

Wir verarbeiten saisonales Obst und Gemüse aus regionalem Bio-Anbau vom Naturkostkontor Bremen. Durch Witterungseinflüsse kann es zu kurzfristigen Speiseplanänderungen kommen. Wir bitten dafür um Ihr Verständnis. Wir verwenden bis auf wenige Ausnahmen keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Eine Liste hierzu sowie zu den Allergenen finden Sie als Aushang im Seitenbereich.