

Speiseplan
Fröbel Schule
Mai 2024



☎ 062273939983

✉ info@am-catering.de

🌐 www.am-catering.de

KW 19	Montag, 06. Mai 2024	Dienstag, 07. Mai 2024	Mittwoch, 08. Mai 2024	Donnerstag, 09. Mai 2024	Freitag, 10. Mai 2024
Menü 1 (Fisch/Fleisch)		 Hackfleisch-Kartoffel-Auflauf a1, g, i	 Kibbelinge (panierter Fischfilet) a1, d, g	Christi Himmelfahrt	Brückentag
Menü 2 (Vegetarisch)	Spargelcremesuppe g, i	Vollkornpasta mit Tomatensoße a1, i	Gemüsefrikadellen a1, c, g		
Salat/ Rohkost	Rohkost	Salat mit Paprika und Gurken (Dressing i, j)	Karottensalat		
Beilage	Baguette a1		Salzkartoffeln		
Nachtsch	Obst	Stracciatella-Joghurt g	Obst		
Anteil Bio-Zutaten	Karotten, Äpfel	Pasta, Joghurt	Kartoffeln, Gurken		



DE-ÖKO-007

2 Farbstoff, 3 Phosphat, 4 Süßungsmittel(n), 5 chininhaltig, 7 mit Konservierungsstoffen, 8 mit Antioxidationsmittel, 10 gewachst, 11 Säuerungsmittel, 12 Geschmacksverstärker, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Khorasan- Weizen, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 Mandel, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse



Speiseplan
Fröbel Schule
Mai 2024



☎ 062273939983

✉ info@am-catering.de

🌐 www.am-catering.de

KW 20	Montag, 13. Mai 2024	Dienstag, 14. Mai 2024	Mittwoch, 15. Mai 2024	Donnerstag, 16. Mai 2024	Freitag, 17. Mai 2024
Menü 1 (Fisch/Fleisch)		 Königsberger Klopse a1, g, i	 panierter Fischfilet (Seelachsfilet) und Kräuterdip a1, c, d		
Menü 2 (Vegetarisch)	überbackene Käse-Knöpfe a1,a5, c, g	Falafel Joghurt Dip a1, c, f, g	Gemüsefrikadellen a1, c, g	Linseneintopf mit roten Linsen	Pfannkuchen mit Apfelmus a1, c, g, l1
Salat/ Rohkost	Rohkost	Salat mit Paprika und Gurken (Dressing i, j)	Rohkost	Gurkensalat	Rohkost
Beilage		Reis	Salzkartoffeln	Baguette a1	
Nachtsch	Obst	Joghurt mit Honig g	Obst	Schokomousse 3, a1, g	Obst
Anteil Bio-Zutaten	Äpfel, Passierte Tomaten	Gurken, Joghurt	Kartoffeln, Karotten	Kartoffeln, Milch	Gurken, Bananen



DE-ÖKO-007

2 Farbstoff, 3 Phosphat, 4 Süßungsmittel(n), 5 chininhaltig, 7 mit Konservierungsstoffen, 8 mit Antioxidationsmittel, 10 gewachst, 11 Säuerungsmittel, 12 Geschmacksverstärker, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Khorasan- Weizen, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 Mandel, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecannüsse, h6 Paranüsse, h7 Datteln, h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesame Samen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l