

SCHULKÜCHEN BREMEN E. V.

Speisenkarte

Montag, 19. Februar 2018

Tomatencremesuppe (a)



Salatbuffet oder
Rohkostplatten in Bioqualität



Wurstgulasch
mit Langkornreis
wahlweise ohne Wurst (a,g)



Joghurt mit Dinkelpoppies (a,g)



Obstkorb

Wir verarbeiten saisonales Obst und Gemüse aus regionalem Bio-Anbau vom Naturkostkontor Bremen. Durch den Verzicht auf eine Voranmeldung der Essensteilnehmer sowie durch Witterungseinflüsse kann es zu kurzfristigen Speiseplanänderungen kommen. Wir bitten dafür um Ihr Verständnis. Wir verwenden bis auf wenige Ausnahmen keine kennezeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Eine Liste hierzu sowie zu den Allergenen finden Sie als Aushang im Seitenbereich. Alle Rechte vorbehalten Schulküchen-Bremen® 2015

SCHULKÜCHEN BREMEN E. V.

Speisenkarte

Dienstag, 20. Februar 2018

Gemüsesuppe



Salatbuffet oder
Rohkostplatten in Bioqualität



Penne und Spiral- Nudeln
dazu Tomaten Sauce
und Parmesan (a,g)



Orangen-Keks Joghurt (g)



Obstkorb

Wir verarbeiten saisonales Obst und Gemüse aus regionalem Bio-Anbau vom Naturkostkontor Bremen. Durch den Verzicht auf eine Voranmeldung der Essensteilnehmer sowie durch Witterungseinflüsse kann es zu kurzfristigen Speiseplanänderungen kommen. Wir bitten dafür um Ihr Verständnis. Wir verwenden bis auf wenige Ausnahmen keine kennezeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Eine Liste hierzu sowie zu den Allergenen finden Sie als Aushang im Seitenbereich. Alle Rechte vorbehalten Schulküchen-Bremen® 2015

SCHULKÜCHEN BREMEN E. V.

Speisenkarte

Mittwoch, 21. Februar 2018

ABC-Suppe (a)



Salatbuffet oder
Rohkostplatten in Bioqualität



Blumenkohlröschen
in Käsesauce
mit Kartoffeln (g)



Zimt-Joghurt-Shake (g)



Obstkorb

Wir verarbeiten saisonales Obst und Gemüse aus regionalem Bio-Anbau vom Naturkostkontor Bremen. Durch den Verzicht auf eine Voranmeldung der Essensteilnehmer sowie durch Witterungseinflüsse kann es zu kurzfristigen Speiseplanänderungen kommen. Wir bitten dafür um Ihr Verständnis. Wir verwenden bis auf wenige Ausnahmen keine kennezeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Eine Liste hierzu sowie zu den Allergenen finden Sie als Aushang im Seitenbereich. Alle Rechte vorbehalten Schulküchen-Bremen® 2015

SCHULKÜCHEN BREMEN E. V.

Speisenkarte

Donnerstag, 22. Februar 2018



Salatbuffet oder
Rohkostplatten in Bioqualität



Linseneintopf
wahlweise mit Geflügel-Wiener
dazu Brötchen



Milchreis
mit Zimt und Zucker (g)



Obstkorb

Wir verarbeiten saisonales Obst und Gemüse aus regionalem Bio-Anbau vom Naturkostkontor Bremen. Durch den Verzicht auf eine Voranmeldung der Essensteilnehmer sowie durch Witterungseinflüsse kann es zu kurzfristigen Speiseplanänderungen kommen. Wir bitten dafür um Ihr Verständnis. Wir verwenden bis auf wenige Ausnahmen keine kennezeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Eine Liste hierzu sowie zu den Allergenen finden Sie als Aushang im Seitenbereich. Alle Rechte vorbehalten Schulküchen-Bremen® 2015

SCHULKÜCHEN BREMEN E. V.

Speisenkarte

Freitag, 23. Februar 2018

Möhrencremesuppe (a,g)



Salatbuffet oder
Rohkostplatten in Bioqualität



Tomaten aus dem Ofen
dazu Spaghetti und Paprikasauce (a,g)



Honig-Quark (g)



Obstkorb

Wir verarbeiten saisonales Obst und Gemüse aus regionalem Bio-Anbau vom Naturkostkontor Bremen. Durch den Verzicht auf eine Voranmeldung der Essensteilnehmer sowie durch Witterungseinflüsse kann es zu kurzfristigen Speiseplanänderungen kommen. Wir bitten dafür um Ihr Verständnis. Wir verwenden bis auf wenige Ausnahmen keine kennezeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Eine Liste hierzu sowie zu den Allergenen finden Sie als Aushang im Seitenbereich. Alle Rechte vorbehalten Schulküchen-Bremen® 2015