

# SCHULKÜCHEN BREMEN E. V.

## Speisenkarte Montag, 25. Juni 2018

Auberginencremesuppe



Salatbuffet oder  
Rohkostplatten in Bioqualität



Tomatenlasagne  
mit Gouda überbacken

weizen, Sahne



Bananenmilch

(Kuhmilch)



Bio-Obst

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, 26. Juni 2018

Gemüsesuppe

sellerie



Salatbuffet oder  
Rohkostplatten in Bioqualität



Möhrenpuffer  
dazu Kartoffelbrei  
mit Geflügelbratwürstchen

weizen,eier,kuhmilch



Grießpudding

(weizen,kuhmilch)



Bio-Obst

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, 27. Juni 2018

Möhrencremesuppe

Sellerie



Salatbuffet oder  
Rohkostplatten in Bioqualität



Spaghetti Bolognese  
mit Bio Rinderhackfleisch  
oder Tomatensauce

(weizen)



Schoko-Joghurt

kuhmilch



Bio-Obst

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, 28. Juni 2018



Salatbuffet oder  
Rohkostplatten in Bioqualität



Pfannenkuchen mit Apfelmus  
oder Zimt und Zucker

(eier,kuhmilch,weizen)



Melonen



Bio-Obst

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, 29. Juni 2018



Salatbuffet oder  
Rohkostplatten in Bioqualität



Hähnchengeschnetzeltes  
oder Sahnesauce  
dazu Reis



Apfel mit Streusel  
(weizen)



Bio-Obst

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