

# SCHULKÜCHEN BREMEN E. V.

## Speisenkarte Montag, 21. Mai 201

Feiertag



Pfingstmontag



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, 22. Mai 2018

☞

☞

Ferientag

☞

☞

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, 23. Mai 2018

Möhrencremesuppe (i)



Salatbuffet oder Rohkostplatten in Bioqualität

Lasagne überbacken mit Bio-Gouda wahlweise  
mit Auberginen (a,i)



Stracciatella-Joghurt (g)



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, 24. Mai 2018

Kohlrabicremesuppe (i)



Salatbuffet oder  
Rohkostplatten in Bioqualität



Sesamkartoffel dazu Möhren  
Geflügelbratwurst und Kräuterquark  
(i,g)



Grießpudding (a,g)



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, 25. Mai 2018

Tagessuppe



Salatbuffet oder  
Rohkostplatten in Bioqualität



Brokkoli mit Mandelkruste  
dazu Käsesauce  
und Penne (a,i,h)



Frische Kiwi



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