

# SCHULKÜCHEN BREMEN E. V.

## Speisenkarte Montag, 16. Oktober 2017

Kohlrabicremesuppe (a)



Salatbuffet oder  
Rohkostplatten in Bioqualität



Spaghetti mit Sahneseauce  
dazu Möhrenscheiben (a,g)



Apfelcremespeise (g)



**Obstkorb**

Wir verarbeiten saisonales Obst und Gemüse aus regionalem Bio-Anbau vom Naturkostkontor Bremen (100%Bio). 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, 17. Oktober 2017



Salatbuffet oder  
Rohkostplatten in Bioqualität



Gemüse Eintopf mit Kichererbsen  
und weiße Bohnen  
wahlweise mit Geflügel Wiener  
dazu Baguette (a,i)



Kokos-Milchreis (g)



**Obstkorb**

Wir verarbeiten saisonales Obst und Gemüse aus regionalem Bio-Anbau vom Naturkostkontor Bremen (100%Bio). 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, 18. Oktober 2017

Champignoncremesuppe (a)



Salatbuffet oder  
Rohkostplatten in Bioqualität



Kartoffelspalten mit  
Kohlrabi in Rahm  
dazu Knoblauchdip (a,g)



Zitronenquark (g)



Obstkorb

## Speisenkarte

Wir verarbeiten saisonales Obst und Gemüse aus regionalem Bio-Anbau vom Naturkostkontor Bremen (100%Bio). 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.

Donnerstag, 19. Oktober 2017

Karottencremesuppe (a)



Salatbuffet oder  
Rohkostplatten in Bioqualität



Linguini  
mit Tomatensauce  
wahlweise mit Hackfleisch (a)



Joghurt mit Honig (g)



Obstkorb

## Speisenkarte

Wir verarbeiten saisonales Obst und Gemüse aus regionalem Bio-Anbau vom Naturkostkontor Bremen (100%Bio). 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.

Freitag, 20. Oktober 2017

Chinakohleintopf (i)



Salatbuffet oder  
Rohkostplatten in Bioqualität



Blumenkohl mit Lauch-Käsesauce  
dazu Langkornreis (a,i,g)



Bananenmilchshake (g)



Obstkorb

## Speisenkarte Montag, 23. Oktober 2017

Wir verarbeiten saisonales Obst und Gemüse aus regionalem Bio-Anbau vom Naturkostkontor Bremen (100%Bio). 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.

Kartoffelsuppe



Salatbuffet oder  
Rohkostplatten in Bioqualität



Nudelauflauf in Sahnesauce  
und Paprika wahlweise mit  
Hähnchenbruststreifen (a,i,g)



Kiwi (g)



Obstkorb