






KW 21 Speiseplan GS/OBS Ofenerdiek

FRISCHE PAUSE e.V.

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
				
Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
•••	•••	•••	•••	•••
Brokkoli-Nudelaufbau aus Vollkornnudeln mit Käse überbacken - a, g -	Gnocchi mit Tomaten-Sahnesauce mit Hartkäse Wunschessen - a, g -	Klare Hühnersuppe mit Fadennudeln (Sellerie, Möhre, Porree) Wunschessen - a, i -	Süßkartoffel-Curry mit Blumenkohl und Zucchini, dazu Basmatireis - f -	Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Croûtons - a -
•••	•••	•••	•••	•••
Tabouleh mit Petersilie und Fetakäse (orientalischer Bulgursalat) - a, g -	Paella mit Seelachs, Wildlachs, Paprika und Erbsen - d -	Champignon-Cremesuppe mit Baguette - a, g -	Käse Spätzle mit Röstzwiebeln, dazu Tomatensalat - a, g -	Sojagyros mit Zaziki Kartoffeln und Krautsalat - a, f, g -
•••	•••	•••	•••	•••
Löffel-Kiwi	Grießpudding - a, g -	Quark mit Mangopürree - g -	Pflaumenkuchen mit Streuseln - a, c, g -	Obstkorb
•••	•••	•••	•••	•••
Obst	Obst	Obst	Obst	Obst

Wir verarbeiten saisonales Obst und Gemüse aus regionalem Bio-Anbau vom Naturkostkontor Bremen. Durch Witterungseinflüsse kann es zu kurzfristigen Speiseplanänderungen kommen. Wir bitten dafür um Ihr Verständnis. Wir verwenden bis auf wenige Ausnahmen keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Eine Liste hierzu sowie zu den Allergenen finden Sie als Aushang im Seitenbereich.