

leckerbiss

Mittagstisch & Catering

Speisekarte

Montag, 19.09.22

Kartoffelsuppe

mit

Geflügel -Wiener

K

Allergene :a,1,2,j,i,g,

Vegetarische

Kartoffelsuppe

Bananen-Schokoladenkuchen

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 kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Eine Liste hierzu, sowie zu den Allergien, finden Sie im Aushang im Seitenbereich.

leckerbiss

Mittagstisch & Catering

Speisekarte

Dienstag 20.09.22

Pizza Salami

mit

buntem Rohkostsalat

Allergene :a,1,2,

Pizza Margherita

mit

buntem Rohkostsalat

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 kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Eine Liste hierzu, sowie zu den Allergien, finden Sie im Aushang im Seitenbereich.

leckerbiss

Mittagstisch & Catering

Speisekarte

Mittwoch 21.09.22

Hähnchenkeule

Pilzsauce

Spätzle

Allergene: a,g,,c

Bunte Spätzle Pfanne

mit

Tomatensauce

Zitronen-Joghurt

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 kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Eine Liste hierzu, sowie zu den Allergien, finden Sie im Aushang im Seitenbereich.

Speisekarte

Donnerstag 22.09.22

Nudeln

mit

Pesto- Rosso und Hartkäse

„Allergene:a,1,2,5,,5,gh,k

Nudeln

mit

Spinat-Sahne -Sauce

Pfirsich -Quark und Schokolade

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 kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Eine Liste hierzu, sowie zu den Allergien, finden Sie im Aushang im Seitenbereich.

leckerbiss

Mittagstisch & Catering

Speisekarte

Freitag 23.09.22

Knusprige Gemüwestäbchen mit

Backkartoffel

Kräuterquark

Allergene: g, 5, a, c, d, i,

Backfisch

Backkartoffel

Kräuterquark

Gurkensalat

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 kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Eine Liste hierzu, sowie zu den Allergien, finden Sie im Aushang im Seitenbereich.