Albert-Einstein-Schule

Mit ausgewählten Bio-Zutaten

Agrarservice Starkenburg GmbH

Speiseplan

EUROPA CATERING

45. Kalenderwoche 02.11.-06.11.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	**Hähnchenbrust-schnitzel** (G1,E) KJ=867, BE=1,6 **Rahmsoße** (L,S) KJ=241, BE=0,1 **Bio-Nudeln** (G1) KJ=606, BE=2,4 **Gurkensalat** (M) KJ=159, BE=0,2	**Seelachswürfel im Backteig** (G1,E,F) KJ=789, BE=0 **Currysauce** (L,S) KJ=519, BE=0,5 **Bio-Reis** KJ=612, BE=2,7 **Blattsalate mit Joghurt-Dressing** (L,E) KJ=84, BE=0,2	**Cevapcici (Geflügel)** (G1) KJ=523, BE=0,5 **Bratensauce** KJ=169, BE=0 **Bio-Erbsengemüse** (S) KJ=330, BE=1 **Kartoffel-Sahnepüree** (L) KJ=553, BE=2	**Linseneintopf mit Kartoffeln** (S) KJ=182, BE=0,6 **Puten-Wiener** (3,7,9,10) KJ=514, BE=0 **Kaiserbrötchen** (G1) KJ=1188, BE=4,7	**Rinderhaschee** KJ=431, BE=0,1 **Spirelli-Nudeln** (G1,E) KJ=730, BE=2,9 **Möhrensalat** KJ=356, BE=0,4
Menü V	**Pikanter Gemüsegulasch** (L,S) KJ=200, BE=0,3 **Bio-Nudeln** (G1) KJ=606, BE=2,4	**Tortellini mit Ricottakäse gefüllt** (10) (G1,L,E,S) KJ=1205, BE=4,2 **Käserahmsoße** (2,3) (G1,L,J,S) KJ=152, BE=0,1 **Blattsalate mit Joghurt-Dressing** (L,E) KJ=84, BE=0,2	**Pancakes** (G1,L,E) KJ=718, BE=2,3 **Zimt-Vanillesauce** (L) KJ=381, BE=0,9	**Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt** (7) (L) KJ=804, BE=1,2 **Blumenkohl in Rahm** (L) KJ=210, BE=0,1	**Spirelli-Nudeln** (G1,E) KJ=730, BE=2,9 **Tomatensoße** KJ=114, BE=0,2 **Parmesankäse** (E) KJ=1658, BE=0 **Möhrensalat** KJ=356, BE=0,4
Dessert	**Obst nach Saison** KJ=228, BE=1	**Bananen-Fruchtjoghurt** (L) KJ=464, BE=1,1	**Obst nach Saison** KJ=228, BE=1	**Berliner** (G1,L,E,P,O) KJ=1350, BE=3	**Erdbeerjoghurt** (5,L) KJ=371, BE=1,1
Altern. Menü	**Curryrahmsuppe mit Apfelwürfeln** (L) KJ=169, BE=0,2 **Vollkornbrötchen** (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	**Gebundene Gemüsesuppe** (L) KJ=161, BE=0,1 **Vollkornbrötchen** (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	**Kürbissuppe** (L) KJ=155, BE=0 **Vollkornbrötchen** (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	**Bio-Tomatencremesuppe** KJ=111, BE=0 **Vollkornbrötchen** (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	**Fleischklösschensuppe** (G1,L,E,S) KJ=119, BE=0 **Vollkornbrötchen** (G1,O) KJ=1188, BE=4,7
Laktose & Gluten	**Gebratene Hähnchenbrust** KJ=496, BE=0 **Bratensauce** KJ=169, BE=0 **Dampfkartoffeln** KJ=345, BE=1,5 **Gurkensalat** (M) KJ=159, BE=0,2 **Obst nach Saison** KJ=228, BE=1	**Gedünstetes Seelachsfilet** (F) KJ=461, BE=0 **Asiatische süß-saure Sauce** (S) KJ=214, BE=0,9 **Bio-Reis** KJ=612, BE=2,7 **Obst nach Saison** KJ=228, BE=1	**Putensteak** KJ=446, BE=0 **Bratensauce** KJ=169, BE=0 **Bio-Erbsengemüse** (S) KJ=330, BE=1 **Dampfkartoffeln** KJ=345, BE=1,5 **Obst nach Saison** KJ=228, BE=1	**Linseneintopf mit Kartoffeln** (S) KJ=182, BE=0,6 **Puten-Wiener** (3,7,9,10) KJ=514, BE=0 **Glutenfreies Brot** KJ=1121, BE=4,2 **Obst nach Saison** KJ=228, BE=1	**Gekochte Eier** (E) KJ=571, BE=0,1 **mit milder Senfsauce** (M) KJ=180, BE=0,1 **Dampfkartoffeln** KJ=345, BE=1,5 **Obst nach Saison** KJ=228, BE=1

Zusatzstoffe:	1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Phosphat, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Süßmittel, 6 gewachst, 7 mit Nitrat, 8 mit Farbstoff, 9 mit Nitritpökelsalz, 10 Stabilisatoren, 11 mit Phenylalaninquelle, 12 geschwärzt, 13 Säuerungsmittel, 14 Geliermittel, 15 Hefeextrakt, 16 Ascorbinsäure
Allergen:	G = Gluten (G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste), L = Lactose, E = Eier, A = Schwefel, B = Süßlupine, N = Erdnüsse, J = Soja, P = Schalenfrüchte (P1 = Mandeln, P2 = Walnüsse), S = Sellerie, M = Senf, O = Sesam; W = Weichtiere, F = Fisch, K = Krebstiere

Alle Menüs sind unter Verwendung von jodiertem Salz hergestellt. Aufgrund unseres umfangreichen Sortiments verarbeiten wir eine Vielzahl von Rohstoffen, so dass unsere Produkte Spuren von Ei, Nüssen, Soja, Sellerie, Milch, Senf und glutenhaltige Getreide enthalten können.

grün= unsere tagesaktuellen Bio-Zutaten / Bio-Erzeugnisse kontrolliert durch DE-ÖKO-006

Albert-Einstein-Schule

Mit ausgewählten Bio-Zutaten

Agrarservice Starkenburg GmbH

Speiseplan

EUROPA CATERING

46. Kalenderwoche 09.11.-13.11.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	**Gebackener Seelachs Käse Kräuter** (G1,L,E,M,F) KJ=638, BE=1,3 **Tomatensoße** KJ=114, BE=0,2 **Bio-Hörnchennudeln** (G1,E) KJ=730, BE=2,9 **Blattsalate mit Kräuter-Dressing** KJ=84, BE=0,2	**Mildes Chili Con Carne (Rind)** KJ=468, BE=0,4 **Bio-Reis** KJ=612, BE=2,7 **Möhrensalat** KJ=356, BE=0,4	**Mini Rinder Bifteki** (G1,E,J,M) KJ=926, BE=0,5 **Rahmsoße** (L,S) KJ=241, BE=0,1 **Wirsinggemüse** (L,S) KJ=408, BE=0,2 **Dampfkartoffeln** KJ=345, BE=1,5	**Pizza Salami (Geflügel)** (G1,L,E,M) (1,2) KJ=989, BE=2,5 	**Hähnchenbruststreifen in Bratensauce** KJ=258, BE=0 **Bauernspätzle** (G1,E) KJ=426, BE=1,3 **Bio-Erbsengemüse** (S) KJ=330, BE=1
Menü V	**Zucchini-Tomatengemüse mit Fetawürfeln** (L) KJ=297, BE=0,2 **Bio-Hörnchennudeln** (G1,E) KJ=730, BE=2,9	**Gnocchi-Spinatauflauf** (G1,L,E,J,S) KJ=861, BE=2,8 **Tomatensoße** KJ=114, BE=0,2 **Möhrensalat** KJ=356, BE=0,4	**Dampfnudel** (G1,E) KJ=1047, BE=3,1 **Vanillesauce** (L) KJ=376, BE=0,9	**Pizza Margherita** (G1,L,E,M) (2) KJ=968, BE=2,4	**Bio Gemüse Ravioli** (G1,L,E,S) KJ=707, BE=1,7 **Gemüsebolognese** (S) KJ=68, BE=0,2
Dessert	**Obst nach Saison** KJ=228, BE=1	**Pudding** (L) KJ=486, BE=1,6	**Obst nach Saison** KJ=228, BE=1	**Stracciatella-Quark** (L,J,P) KJ=1272, BE=0,7	**Schoko-Mini Kuchen** (G1,L,E,J,P) KJ=1642, BE=2
Altern. Menü	**Rinderkraftbrühe mit Reis und Erbsen** (S) KJ=209, BE=0,6 **Vollkornbrötchen** (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	**Minestrone** (G1,S) KJ=84, BE=0,1 **Vollkornbrötchen** (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	**Bunte Kartoffelrahmsuppe** (L,S) KJ=188, BE=0,3 **Vollkornbrötchen** (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	**Kräuterrahmsuppe** (L,S) KJ=158, BE=0 **Vollkornbrötchen** (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	**Geflügelcreme mit Gemüsestreifen** (L,S) KJ=183, BE=0,1 **Vollkornbrötchen** (G1,O) KJ=1188, BE=4,7
Laktose & Gluten	**Gedünstetes Seelachsfilet** (F) KJ=461, BE=0 **Tomatensoße** KJ=114, BE=0,2 **Bio-Reis** KJ=612, BE=2,7 **Blattsalate mit Kräuter-Dressing** KJ=84, BE=0,2 **Obst nach Saison** KJ=228, BE=1	**Mildes Chili Con Carne (Rind)** KJ=468, BE=0,4 **Bio-Reis** KJ=612, BE=2,7 **Möhrensalat** KJ=356, BE=0,4 **Obst nach Saison** KJ=228, BE=1	**Gebratene Hähnchenbrust** KJ=496, BE=0 **Bratensauce** KJ=169, BE=0 **Dampfkartoffeln** KJ=345, BE=1,5 **Gurkensalat** (M) KJ=159, BE=0,2 **Obst nach Saison** KJ=228, BE=1	**Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln** (S) KJ=133, BE=0,4 **Gluten freies Brot** KJ=1121, BE=4,2 **Obst nach Saison** KJ=228, BE=1	**Hähnchenbruststreifen in Bratensauce** KJ=258, BE=0 **Dampfkartoffeln** KJ=345, BE=1,5 **Blattsalate mit Allergen freiem Dressing** KJ=2, BE=0 **Obst nach Saison** KJ=228, BE=1

Zusatzstoffe:	1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Phosphat, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Süßmittel, 6 gewachst, 7 mit Nitrat, 8 mit Farbstoff, 9 mit Nitritpökelsalz, 10 Stabilisatoren, 11 mit Phenylalaninquelle, 12 geschwärzt, 13 Säuerungsmittel, 14 Geliermittel, 15 Hefeextrakt, 16 Ascorbinsäure
Allergen:	G = Gluten (G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste), L = Lactose, E = Eier, A = Schwefel, B = Süßlupine, N = Erdnüsse, J = Soja, P = Schalenfrüchte (P1 = Mandeln, P2 = Walnüsse), S = Sellerie, M = Senf, O = Sesam; W = Weichtiere, F = Fisch, K = Krebstiere

Alle Menüs sind unter Verwendung von jodiertem Salz hergestellt. Aufgrund unseres umfangreichen Sortiments verarbeiten wir eine Vielzahl von Rohstoffen, so dass unsere Produkte Spuren von Ei, Nüssen, Soja, Sellerie, Milch, Senf und glutenhaltige Getreide enthalten können.

grün= unsere tagesaktuellen Bio-Zutaten / Bio-Erzeugnisse kontrolliert durch DE-ÖKO-006

Albert-Einstein-Schule

Mit ausgewählten Bio-Zutaten

Agrarservice Starkenburg GmbH

Speiseplan

EUROPA CATERING

47. Kalenderwoche 16.11.-20.11.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	**Chicken-Burger** (G1,E,M,O) KJ=1157, BE=4,3 	**Cannelloni Classico mit Hackfleisch (Rind)** (7) (G1,E,S) KJ=755, BE=1 **Tomatensoße** KJ=114, BE=0,2 **Gurkensalat** (M) KJ=159, BE=0,2	**Hühnerfrikassee** (L,S) KJ=401, BE= 0,1 **Bio-Erbsengemüse** (S) KJ=330, BE=1 **Bio-Reis** KJ=612, BE=2,7	**Hähnchenbruststreifen in Rahm** (L) KJ=334, BE=0,1 **Bio-Nudeln** (G1) KJ=606, BE=2,4 **Möhrensalat** KJ=356, BE=0,4	**Gebackene Fischstäbchen** (G1,F) KJ=843, BE=1,4 **Remoulade** (5,E,M) KJ=1471, BE=0,4 **Dampfkartoffeln** KJ=345, BE=1,5 **Blattsalate mit Kräuter-Dressing** KJ=84, BE=0,2
Menü V	**Veggie Burger** (G1,E,M,O,J) KJ=1157, BE=4,2	**Kaiserschmarrn** (G1,L,E) KJ=908, BE=2,1 **Vanillesauce** (L) KJ=376, BE=0,9	**Vegetarische Maultaschen** (G1,L,E,S) KJ=948, BE=1,2 **Möhrenschmelze** (L,S) KJ=292, BE=0,3 **Blattsalate mit Kräuter-Dressing** KJ=84, BE=0,2	**Schwäbische Käsespätzle** (G1,L,E) KJ=304, BE=0,8 **vegetarische Rahmsauce** (L,S) KJ=269, BE=0 **Möhrensalat** KJ=356, BE=0,4	**Linguine** (G1) KJ=760, BE=2,4 **Pilzragout mit Gemüse in Kräutersahnesauce** (L,S) KJ=220, BE=0,2
Dessert	**Grießpudding** (G1,L) KJ=417, BE=1,5	**Obst nach Saison** KJ=228, BE=1	**Mini-Muffins** (G1,L,E,P) KJ=1780, BE=3	**Früchte-Quark** (L) KJ=1144, BE=1,1	**Obst nach Saison** KJ=228, BE=1
Altern. Menü	**Griessuppe** (G1,L,S) KJ=188, BE=0,3 **Vollkornbrötchen** (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	**Kartoffelsuppe mit Gemüse** (L,S) KJ=184, BE=0,3 **Vollkornbrötchen** (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	**Geflügelbrühe mit Gemüse** (S) KJ=98, BE=0,1 **Vollkornbrötchen** (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	**Broccolisamtsuppe** (L) KJ=150, BE=0 **Vollkornbrötchen** (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	**Sellerierahmsuppe** (L,S) KJ=90, BE=0 **Vollkornbrötchen** (G1,O) KJ=1188, BE=4,7
Laktose & Gluten	**Putensteak** KJ=446, BE=0 **Bratensauce** KJ=169, BE=0 **Dampfkartoffeln** KJ=345, BE=1,5 **Tomatensalat** KJ=235, BE=0,2 **Obst nach Saison** KJ=228, BE=1	**Kartoffel-Rösti** KJ=609, BE=1,5 **Buntes Ratatouillegemüse** KJ=267, BE=0,2 **Obst nach Saison** KJ=228, BE=1	**Gebratene Hähnchenbrust** KJ=496, BE= 0 **Bratensauce** KJ=169, BE= 0 **Bio-Erbsengemüse** (S) KJ=330, BE=1 **Bio-Reis** KJ=612, BE=2,7 **Obst nach Saison** KJ=228, BE=1	**Hähnchenbruststreifen in Bratensauce** KJ=258, BE=0 **Langkornreis** KJ=768, BE=2,4 **Möhrensalat** KJ=356, BE=0,4 **Obst nach Saison** KJ=228, BE=1	**Gedünstete Seelachswürfel** (F) KJ=461, BE=0 **Tomatensoße** KJ=114, BE=0,2 **Dampfkartoffeln** KJ=345, BE=1,5 **Blattsalate mit Kräuter-Dressing** KJ=84, BE=0,2 **Obst nach Saison** KJ=228, BE=1

Zusatzstoffe:	1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Phosphat, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Süßmittel, 6 gewachst, 7 mit Nitrat, 8 mit Farbstoff, 9 mit Nitritpökelsalz, 10 Stabilisatoren, 11 mit Phenylalaninquelle, 12 geschwärzt, 13 Säuerungsmittel, 14 Geliermittel, 15 Hefeextrakt, 16 Ascorbinsäure
Allergen:	G = Gluten (G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste), L = Lactose, E = Eier, A = Schwefel, B = Süßlupine, N = Erdnüsse, J = Soja, P = Schalenfrüchte (P1 = Mandeln, P2 = Walnüsse), S = Sellerie, M = Senf, O = Sesam; W = Weichtiere, F = Fisch, K = Krebstiere

Alle Menüs sind unter Verwendung von jodiertem Salz hergestellt. Aufgrund unseres umfangreichen Sortiments verarbeiten wir eine Vielzahl von Rohstoffen, so dass unsere Produkte Spuren von Ei, Nüssen, Soja, Sellerie, Milch, Senf und glutenhaltige Getreide enthalten können.

grün= unsere tagesaktuellen Bio-Zutaten / Bio-Erzeugnisse kontrolliert durch DE-ÖKO-006

Albert-Einstein-Schule

Mit ausgewählten Bio-Zutaten

Agrarservice Starkenburg GmbH

Speiseplan

EUROPA CATERING

48. Kalenderwoche 23.11.-27.11.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	**Hühnereintopf mit Gemüse und Reis** (S) KJ=304, BE=0,7 **Kaiserbrötchen** (G1) KJ=1188, BE=4,7	**Hackfleisch-Klopse (Schwein)** (E) KJ=522, BE=0,3 **Sahnesoße** (L,S) KJ=160, BE=0,1 **Bio-Maisgemüse** (S) KJ=339, BE=1,1 **Bio-Nudeln** (G1) KJ=606, BE=2,4	**Gebackenes Seelachsfilet** (G1,F) KJ=638, BE=1,3 **Schnittlauchsauce** (L) KJ=98, BE=0,1 **Petersilienkartoffeln** KJ=345, BE=1,5 **Blattsalate mit Joghurtdressing** (L,E) KJ=84, BE=0,2	**Würstchengulasch (Geflügel) mit Gemüse** (2,3,9) (S,M) KJ=620, BE=0,3 **Bio-Hörnchennudeln** (G1,E) KJ=730, BE=2,9	**Rigatoni** (G1) KJ=696, BE=2,8 **Schinken-Käsesoße (Pute)** (1,2,7,9,10,L) KJ=157, BE=0 **Gurkensalat** (M) KJ=159, BE=0,2
Menü V	**Veg. Soja-Hackbällchen** (G1,J) KJ=758, BE=1 **Tomatensoße** KJ=114, BE=0,2 **Bio-Reis** KJ=612, BE=2,7 **Blattsalate mit Joghurt-Dressing** (L,E) KJ=84, BE=0,2	**Gemüsefrikadelle** (G1,E,S) KJ=758, BE=1 **Karotten in Basilikumsahne** (L,S) KJ=251, BE=0,4 **Kartoffel-Sahnepüree** (L) KJ=553, BE=2	**Portion Rahmquark mit frischen Kräutern** (L) KJ=1102, BE=0,3 **Petersilienkartoffeln** KJ=345, BE=1,5	**Gemüse-Curry-Kokos Gulasch** (L) KJ=263, BE=0,3 **Bio-Hörnchennudeln** (G1,E) KJ=730, BE=2,9	**Pancakes** (G1,L,E) KJ=718, BE=2,3 **warmes Apfel-Zimtragout** KJ=252, BE=1,1
Dessert	**Bio-Schoko-Pudding** (L) KJ=486, BE=1,6	**Waldbeerenquark** (L) KJ=1184, BE=1	**Obst nach Saison** KJ=228, BE=1	**Mini-Berliner** (G1,L,E,P) KJ=1702, BE=3	**Obst nach Saison** KJ=228, BE=1
Altern. Menü	**Curryrahmsuppe mit Apfelwürfeln** (L) KJ=169, BE=0,2 **Vollkornbrötchen** (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	**Tomatencremesuppe** (L) KJ=62, BE=0 **Vollkornbrötchen** (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	**Rinderbrühe mit Gemüse** (S) KJ=88, BE=0 **Vollkornbrötchen** (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	**Zucchinirahmsuppe** (L) KJ=169, BE=0,1 **Vollkornbrötchen** (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	**Geflügelcreme mit Gemüsestreifen** (L,S) KJ=183, BE=0,1 **Vollkornbrötchen** (G1,O) KJ=1188, BE=4,7
Laktose & Gluten	**Hühnereintopf mit Gemüse und Reis** (S) KJ=304, BE=0,7 **Gluten freies Brot** KJ=1121, BE=4,2 **Obst nach Saison** KJ=228, BE=1	**Putensteak** KJ=446, BE=0 **Bratensauce** KJ=169, BE=0 **Bio-Maisgemüse** (S) KJ=339, BE=1,1 **Dampfkartoffeln** KJ=345, BE=1,5 **Obst nach Saison** KJ=228, BE=1	**Gedünstetes Seelachsfilet** (F) KJ=461, BE=0 **Tomatensoße** KJ=114, BE=0,2 **Petersilienkartoffeln** KJ=345, BE=1,5 **Blattsalate mit Allergen freiem Dressing** KJ=2, BE=0 **Obst nach Saison** KJ=228, BE=1	**Würstchengulasch (Geflügel) mit Gemüse** (2,3,9) (S,M) KJ=620, BE=0,3 **Dampfkartoffeln** KJ=345, BE=1,5 **Obst nach Saison** KJ=228, BE=1	**Hähnchenbruststreifen "Ungarischer Art"** (S) KJ=253, BE=0,1 **Langkornreis** KJ=768, BE=2,4 **Gurkensalat** (M) KJ=159, BE=0,2 **Obst nach Saison** KJ=228, BE=1

Zusatzstoffe:	1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Phosphat, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Süßmittel, 6 gewachst, 7 mit Nitrat, 8 mit Farbstoff, 9 mit Nitritpökelsalz, 10 Stabilisatoren, 11 mit Phenylalaninquelle, 12 geschwärzt, 13 Säuerungsmittel, 14 Geliermittel, 15 Hefeextrakt, 16 Ascorbinsäure
Allergen:	G = Gluten (G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste), L = Lactose, E = Eier, A = Schwefel, B = Süßlupine, N = Erdnüsse, J = Soja, P = Schalenfrüchte (P1 = Mandeln, P2 = Walnüsse), S = Sellerie, M = Senf, O = Sesam; W = Weichtiere, F = Fisch, K = Krebstiere

Alle Menüs sind unter Verwendung von jodiertem Salz hergestellt. Aufgrund unseres umfangreichen Sortiments verarbeiten wir eine Vielzahl von Rohstoffen, so dass unsere Produkte Spuren von Ei, Nüssen, Soja, Sellerie, Milch, Senf und glutenhaltige Getreide enthalten können.

grün= unsere tagesaktuellen Bio-Zutaten / Bio-Erzeugnisse kontrolliert durch DE-ÖKO-006

Albert-Einstein-Schule

Mit ausgewählten Bio-Zutaten

Agrarservice Starkenburg GmbH

Speiseplan

EUROPA CATERING

49. Kalenderwoche 30.11.-04.12.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	**Kleine Geflügelfrikadellen** (G1,E,M) KJ=1000, BE=0,5 **Rahmsoße** (L,S) KJ=241, BE=0,1 **Bio Erbsen-Möhrchengemüse** (S) KJ=232, BE=0,7 **Bauernspätzle** (G1,E) KJ=426, BE=1,3	**Hähnchenbruststreifen süß-sauer** (S) KJ=310, BE=0,5 **Bio-Reis** KJ=612, BE=2,7 **Gurkensalat** (M) KJ=159, BE=0,2	**Erbseneintopf mit Kartoffeln** (S) KJ=143, BE=0,4 **Rinds-Knackwurst**(1,2,9) KJ=1044, BE=0 **Kaiserbrötchen** (G1) KJ=1188, BE=4,7	**Hähnchenbrust-schnitzel** (G1,E) KJ=867, BE=1,6 **Bio-Bratensauce** KJ=214, BE=0 **Kartoffel-Sahnepüree** (L) KJ=553, BE=2 **Apfelrotkohl** KJ=203, BE=0,8	**Gebackener Seelachs Tomate Mozzarella** (G1,L,E,M,F) KJ=638, BE=1,3 **Tomatensoße** KJ=114, BE=0,2 **Bio-Nudeln** (G1) KJ=606, BE=2,4 **Blattsalate mit Italien-Dressing** (S) KJ=84, BE=0,2
Menü V	**Gebackenes Goudaschnitzel mit Soja** (G1,L,E,J) KJ=795, BE=1 **Buntes Ratatouillegemüse** KJ=267, BE=0,2 **Langkornreis** KJ=768, BE=2,4	**Falafelbällchen** (G1,S) KJ=806, BE=0 **Curry-Früchtesauce** (L,S) KJ=471, BE=0,8 **Bio-Reis** KJ=612, BE=2,7 **Gurkensalat** (M) KJ=159, BE=0,2	**Omlette** (L,E,J) KJ=674, BE=0,2 **Rahmspinat** (L,S) KJ=236, BE=0,1 **Dampfkartoffeln** KJ=345, BE=1,5	**Gefüllte Nudeltaschen mit Basilikumtomate** (10) (G1,L,E,S) KJ=1205, BE=4,2 **Zucchini-Käsesauce** (L) KJ=178, BE=0,1 **Blattsalate mit Kräuter-Dressing** KJ=84, BE=0,2	**Kartoffelreibekuchen** (G1,E) KJ=836, BE=1,6 **Apfelmus** KJ=215, BE=1
Dessert	**Schoko-Mini Kuchen** (G1,L,E,J,P) KJ=1642, BE=2	**Obst nach Saison** KJ=228, BE=1	**Sauerkirsch-Quark** (L) KJ=1216, BE=0,9	**Pudding** (L) KJ=486, BE=1,6	**Obst nach Saison** KJ=228, BE=1
Altern. Menü	**Grünkernsuppe** (G1,L,S) KJ=188, BE=0,3 **Vollkornbrötchen** (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	**Spinatrahmsuppe** (L) KJ=125, BE=0 **Vollkornbrötchen** (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	**Hühnerbrühe mit Gemüsereis** (S) KJ=163, BE=0,4 **Vollkornbrötchen** (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	**Champignonrahm-suppe** (L) KJ=157, BE=0 **Vollkornbrötchen** (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	**Karottencremesuppe** (L) KJ=132, BE=0,1 **Vollkornbrötchen** (G1,O) KJ=1188, BE=4,7
Laktose & Gluten	**Putensteak** KJ=446, BE=0 **Bratensauce** KJ=169, BE=0 **Langkornreis** KJ=768, BE=2,4 **Bio Erbsen-Möhrchengemüse** (S) KJ=232, BE=0,7 **Obst nach Saison** KJ=228, BE=1	**Hähnchenbruststreifen süß-sauer** (S) KJ=310, BE=0,5 **Bio-Reis** KJ=612, BE=2,7 **Obst nach Saison** KJ=228, BE=1	**Erbseneintopf mit Kartoffeln** (S) KJ=143, BE=0,4 **Rinds-Knackwurst** (1,2,9) KJ=1044, BE=0 **Glutenfreies Brot** KJ=1121, BE=4,2 **Obst nach Saison** KJ=228, BE=1	**Hähnchenbruststreifen in Bratensauce** KJ=258, BE=0 **Dampfkartoffeln** KJ=345, BE=1,5 **Blattsalate mit Kräuter-Dressing** KJ=84, BE=0,2 **Obst nach Saison** KJ=228, BE=1	**Gedünstetes Seelachsfilet** (F) KJ=461, BE=0 **Tomatensoße** KJ=114, BE=0,2 **Petersilienkartoffeln** KJ=345, BE=1,5 **Blattsalate mit Italien-Dressing** (S) KJ=84, BE=0,2 **Obst nach Saison** KJ=228, BE=1

Zusatzstoffe:	1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Phosphat, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Süßmittel, 6 gewachst, 7 mit Nitrat, 8 mit Farbstoff, 9 mit Nitritpökelsalz, 10 Stabilisatoren, 11 mit Phenylalaninquelle, 12 geschwärzt, 13 Säuerungsmittel, 14 Geliermittel, 15 Hefeextrakt, 16 Ascorbinsäure
Allergen:	G = Gluten (G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste), L = Lactose, E = Eier, A = Schwefel, B = Süßlupine, N = Erdnüsse, J = Soja, P = Schalenfrüchte (P1 = Mandeln, P2 = Walnüsse), S = Sellerie, M = Senf, O = Sesam; W = Weichtiere, F = Fisch, K = Krebstiere

Alle Menüs sind unter Verwendung von jodiertem Salz hergestellt. Aufgrund unseres umfangreichen Sortiments verarbeiten wir eine Vielzahl von Rohstoffen, so dass unsere Produkte Spuren von Ei, Nüssen, Soja, Sellerie, Milch, Senf und glutenhaltige Getreide enthalten können.

grün= unsere tagesaktuellen Bio-Zutaten / Bio-Erzeugnisse kontrolliert durch DE-ÖKO-006

Albert-Einstein-Schule

Mit ausgewählten Bio-Zutaten

Agrarservice Starkenburg GmbH

Speiseplan

EUROPA CATERING

50. Kalenderwoche 07.12.-11.12.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	**Spaghetti** (G1) KJ=760, BE=2,4 **Rinderbolognese** (S) KJ=425, BE=0,1 **Parmesankäse** (E) KJ=1658, BE=0 **Blattsalate mit Kräuter-Dressing** KJ=84, BE=0,2	**Hähnchenbruststreifen in Currysoße** (L,S) KJ=365, BE=0,2 **Bio-Vollkornreis Fair-Trade** KJ=1082, BE=3,8 **Blattsalate mit Kräuter-Dressing** KJ=84, BE=0,2	**Bratwurst (Geflügel)** KJ=943, BE=0 **Bratensauce** KJ=169, BE=0 **Kartoffel-Sahnepüree** (L) KJ=553, BE=2 **Möhrensalat** KJ=356, BE=0,4	**Ungarischer Rinder-Gulaschtopf mit Paprika und Kartoffeln** KJ=210, BE=0,4 **Kaiserbrötchen** (G1) KJ=1188, BE=4,7	**Linguine** (G1) KJ=760, BE=2,4 **Buntes Lachsragout mit Gemüse** (L,S,F) KJ=408, BE=0,2 **Karotten-Rohkost** KJ=137, BE=0,6
Menü V	**Gebackenes Gemüseschnitzel** (G1,J,S) KJ=803, BE=1,2 **Tomatensoße** KJ=114, BE=0,2 **Langkornreis** KJ=768, BE=2,4	**Gefüllte Apfelpfannkuchen** (G1,L,E) KJ=564, BE=1,6 **Vanillesauce** (L) KJ=376, BE=0,9	**Gnocchi kleine Kartoffelklösschen** (G1,E) KJ=861, BE=2,8 **Tomatensoße** KJ=114, BE=0,2	**Gemüse-Kartoffelpuffer** (G1,E,S) KJ=709, BE=1,5 **Kräuter-Quark-Dip** (L) KJ=1102, BE=0,3	**Bayrischer Kartoffel-Schmarrn** (G1,L,E) KJ=604, BE1,2 **Kohlrabi in Rahm** (L,S) KJ=215, BE=0,2
Dessert	**Obst nach Saison** KJ=228, BE=1	**Bananen-Fruchtjoghurt** (L) KJ=464, BE=1,1	**Mini-Windbeutel** (G1,L,E) KJ=1477, BE=2,2	**Apfel-Zimt-Quark** (L) KJ=1148, BE=1,4	**Obst nach Saison** KJ=228, BE=1
Altern. Menü	**Samtsuppe von Pilzen** (L,S) KJ=154, BE=0,1 **Vollkornbrötchen** (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	**Klare Kartoffelsuppe** (S) KJ=126, BE=0,3 **Vollkornbrötchen** (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	**Griessuppe** (G1,L,S) KJ=188, BE=0,3 **Vollkornbrötchen** (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	**Minestrone** (G1,S) KJ=184, BE=0,1 **Vollkornbrötchen** (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	**Blumenkohlcreme-suppe** (L) KJ=161, BE=0,1 **Vollkornbrötchen** (G1,O) KJ=1188, BE=4,7
Laktose & Gluten	**Langkornreis** KJ=768, BE=2,4 **Rinderbolognese** (S) KJ=425, BE=0,1 **Blattsalate mit Kräuter-Dressing** KJ=84, BE=0,2 **Obst nach Saison** KJ=228, BE=1	**Hähnchenbruststreifen in Bratensauce** KJ=258, BE=0 **Bio-Vollkornreis Fair-Trade** KJ=1082, BE=3,8 **Blattsalate mit Kräuter-Dressing** KJ=84, BE=0,2 **Obst nach Saison** KJ=228, BE=1	**Gebratene Hähnchenbrust** KJ=496, BE=0 **Bratensauce** KJ=169, BE=0 **Dampfkartoffeln** KJ=345, BE=1,5 **Möhrensalat** KJ=356, BE=0,4 **Obst nach Saison** KJ=228, BE=1	**Ungarischer Rinder-Gulaschtopf mit Paprika und Kartoffeln** KJ=210, BE=0,4 **Gluten freies Brot** KJ=1121, BE=4,2 **Obst nach Saison** KJ=228, BE=1	**Gedünstetes Seelachsfilet** (F) KJ=461, BE=0 **Tomatensoße** KJ=114, BE=0,2 **Dampfkartoffeln** KJ=345, BE=1,5 **Blattsalate mit Kräuter-Dressing** KJ=84, BE=0,2 **Obst nach Saison** KJ=228, BE=1

Zusatzstoffe:	1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Phosphat, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Süßmittel, 6 gewachst, 7 mit Nitrat, 8 mit Farbstoff, 9 mit Nitritpökelsalz, 10 Stabilisatoren, 11 mit Phenylalaninquelle, 12 geschwärzt, 13 Säuerungsmittel, 14 Geliermittel, 15 Hefeextrakt, 16 Ascorbinsäure
Allergen:	G = Gluten (G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste), L = Lactose, E = Eier, A = Schwefel, B = Süßlupine, N = Erdnüsse, J = Soja, P = Schalenfrüchte (P1 = Mandeln, P2 = Walnüsse), S = Sellerie, M = Senf, O = Sesam; W = Weichtiere, F = Fisch, K = Krebstiere

Alle Menüs sind unter Verwendung von jodiertem Salz hergestellt. Aufgrund unseres umfangreichen Sortiments verarbeiten wir eine Vielzahl von Rohstoffen, so dass unsere Produkte Spuren von Ei, Nüssen, Soja, Sellerie, Milch, Senf und glutenhaltige Getreide enthalten können.

grün= unsere tagesaktuellen Bio-Zutaten / Bio-Erzeugnisse kontrolliert durch DE-ÖKO-006