

Speiseplan 30. September bis 04. Oktober 2019

Menü 1

Montag, 30.09.2019

Schweineschnitzel_(S,a,c,g) mit Sauce_(a,c,g,i) und Spätzle_(a,c), Salat mit Sauerrahm-Dressing_(a,c,g,i), Obst

Dienstag, 01.10.2019

Fleischbällchen_(S,a,c,g) in Tomatensauce_(a,c,g,i) mit **Bio**-Reis, Salat mit klarem Dressing_(g), Fruchtojoghurt_(g)

Mittwoch, 02.10.2019

Hähnchenbrustfilet natur_(G) mit Rahmsauce_(a,c,g,i), **Bio**-Brokkoli und **Bio**-Nudeln_(a), Gebäck_(*)

Tag der dt. Einheit- Donnerstag, 03.10.2019

Freitag, 04.10.2019

Kürbis-Karotten-Eintopf_(a,c,g,i), dazu Brot/Brötchen_(*), Obst

Vegetarisch

Montag, 30.09.2019

Spätzle_(a,c) mit Sommergemüse in Wildkräuter-Sauce_(V,a,c,g,i), Obst

Dienstag, 01.10.2019

Veg. Bällchen_(a,c,g,f,i) in Tomatensauce_(a,c,g,i), mit **Bio**-Reis, Salat mit klarem Dressing_(g), Fruchtojoghurt_(g)

Mittwoch, 02.10.2019

Gemüsebagel_(V,a,i) mit Rahmsauce_(a,c,g,i), **Bio**-Brokkoli und **Bio**-Nudeln_(a), Gebäck_(*)

Tag der dt. Einheit- Donnerstag, 03.10.2019

Freitag, 04.10.2019

Kürbis-Karotten-Eintopf_(a,c,g,i), dazu Brot/Brötchen_(*), Obst

Speiseplan für
Schule & Mensa

**LiLo. Einfach lecker.
Einfach anders.**



LiLo

Die Küchenbetriebe
der Lebenshilfe Gießen e.V.



mit **BIO** gekennzeichnete Komponenten stammen zu 100% aus ökologischem Landbau. DE-ÖKO-006

vegetarisch (v), Schwein (S), Rind (R), Geflügel (G), Fisch (F) 1 = Farbstoffe; 2 = Konservierungsstoffe; 3 = Antioxidationsmittel; 4 = Geschmacksverstärker; 5 = Schwefeldioxid; 6 = Phosphat; a = Glutenhaltige Getreide; b = Krebstiere/-erzeugnisse; c = Eier/-erzeugnisse; d = Fisch/-erzeugnisse; e = Erdnüsse/-erzeugnisse; f = Soja/-erzeugnisse; g = Milch/-erzeugnisse; h = Schalenfrüchte; i = Sellerie/-erzeugnisse; j = Senf/-erzeugnisse; k = Sesam/-erzeugnisse; l = Weichtiere/-erzeugnisse; m = Lupine; * = in der Küche Erfragen

Änderungen behalten wir uns vor!