

ESS | **PLAN 07.09. – 11.09.2026**

SCHILLERSCHULE

Es kocht für Sie: ESSWERK / Tel. 069/83009786-0

Kartoffelsalat⁽ⁱ⁾ mit Rindswurst^(2,3,i,j) und einem Brötchen^(a1)

Mexican Salad vegetarisch mit Eisbergsalat, Kidneybohnen, Mais, Joghurtdressing^(g), dazu Taccos^(a1,1)

Montag, 07.09. Backfisch^(a1,d) mit kalter Kräutersauce^(g), dazu Kartoffeln und zum Nachtisch Obst

Dienstag, 08.09. Spaghetti^(a1) (Bio Nudeln) „Napoli“ mit Reibekäse^(g), dazu Rohkost

Mittwoch, 09.09. Geflügelbällchen^(a1,c) mit Rahmsauce^(g) und Reis (Bio Reis) dazu Rote-Beete-Salat^(i,j) (Essig-Öl-Dressing)

Donnerstag, 10.09. Kürbiscremesuppe^(i,g) mit Vollkornbrötchen^(a1,a2,k) zum Nachtisch Fruchtquark^(g)

Freitag, 11.09. Schwäbische Gemüseaultaschen^(a1,c,g) mit Schnittlauchsauce^(g), dazu Rohkost



Änderungen vorbehalten

Allergenkennzeichnung:

(a) Glutenhaltiges Getreide: (a1) Weizen, (a2) Roggen, (a3) Gerste, (a4) Hafer, (a5) Dinkel, (a6) Kamut

(b) Krebstiere, (c) Eier, (d) Fisch, (e) Erdnüsse, (f) Soja, (g) Milch incl. Laktose, (i) Sellerie, (j) Senf, (k) Sesamsamen, (l) Schwefeldioxid, und Sulfite, (m) Lupine, (n) Weichtiere

(h) Schalenfrüchte: (h1) Mandeln, (h2) Haselnüsse, (h3) Walnüsse, (h4) Cashewnüsse, (h5) Pecannüsse, (h6) Paranüsse, (h7) Pistazien, (h8) Macadamianüsse

Zusatzstoffe:

(1) mit Farbstoffen (2) mit Konservierungsstoffen (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Geschmacksverstärker (5) mit Phosphat (6) mit Nitrit Pökelsalz

Verwendung von Nudeln, Reis, Bulgur, Couscous, Grieß, Soja und Zucker immer in biologische Qualität



*DE-ÖKO-012 aus EU-/ nicht EU-Landwirtschaft / Kontrollstelle



Wir wünschen guten Appetit! – Ihr ESSWERK