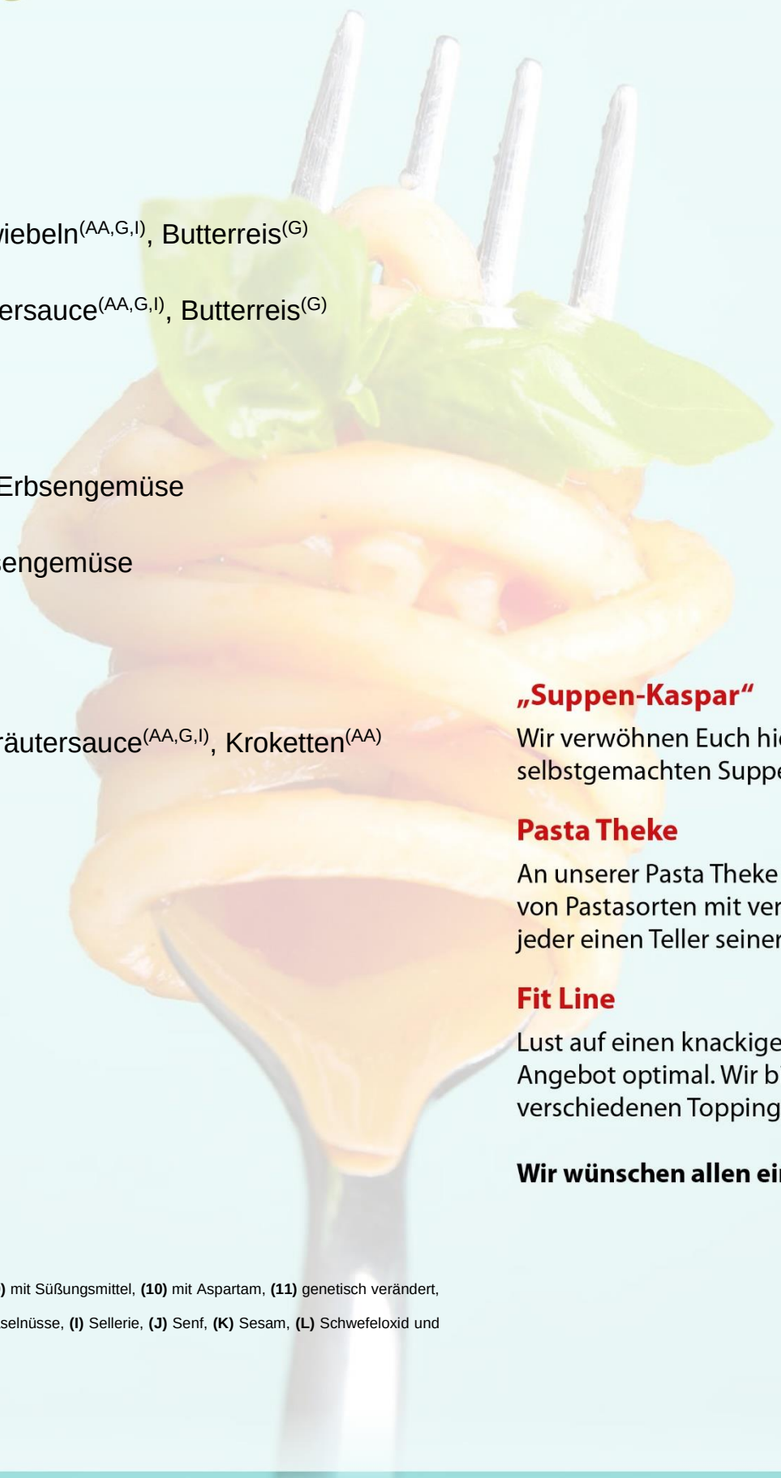
Speiseplan

für die Friedrich-Heuß-Schule

Johannes-Diakonie



Montag, 30. Juni

- Blankett vom Huhn mit Spargelstücken, Champignons und Frühlingszwiebeln(AA,G,I), Butterreis(G)
- Vegetarische Variante:
  Feines Spargelragout mit Champignons und Frühlingszwiebeln an Buttersauce(AA,G,I), Butterreis(G)
- Saisonsalat(I)
- Dessertauswahl(AA,C,F,G,HB)

Dienstag, 01. Juli

- Kalbfleischklößchen an leichter Kräutersauce(AA,C,F,G,I,J), Salzkartoffeln, Erbsengemüse
- Vegetarische Variante:
  Gemüsebällchen an leichter Kräutersauce(AA,C,F,G,I), Salzkartoffeln, Erbsengemüse
- Saisonsalat(I)
- Dessertauswahl(AA,C,F,G,HB)

Mittwoch, 02. Juli

- Hawaii-Steak vom Geflügel mit Ananas und Käse überbacken(3,G) an Kräutersauce(AA,G,I), Kroketten(AA)
- Vegetarische Variante:
  Schwäbische Käsespätzle(AA,C,G), Zwiebelsauce(AA,AD,F,G,I)
- Saisonsalat(I)
- Dessertauswahl(AA,C,F,G,HB)

Donnerstag, 03. Juli

- Lasagne Bolognese vom Rind(2,3,8,AA,C,G,I)
- Vegetarische Variante:
  Bio-Kaiserschmarren ohne Rosinen(AA,C,G), Kalte Zimtsauce(1,G)
- Saisonsalat(I)
- Dessertauswahl(AA,C,F,G,HB)

„Suppen-Kaspar“

Wir verwöhnen Euch hier mit einer feinen Auswahl an selbstgemachten Suppen und Eintöpfen.

Pasta Theke

An unserer Pasta Theke bieten wir jeden Tag eine gewisse Auswahl von Pastasorten mit verschiedenen Saucen an. Hier kann sich jeder einen Teller seiner Wahl zusammenstellen.

Fit Line

Lust auf einen knackigen, frischen Salatteller? Dann ist dieses Angebot optimal. Wir bieten einen großen bunten Salatteller mit verschiedenen Toppings an.

Wir wünschen allen einen guten Appetit!

(1) mit Farbstoff, **(2)** mit Konservierungsstoff, **(3)** mit Antioxidationsmittel, **(4)** mit Geschmacksverstärker, **(5)** geschwefelt, **(6)** geschwärzt, **(7)** gewachst, **(8)** mit Phosphat, **(9)** mit Süßungsmittel, **(10)** mit Aspartam, **(11)** genetisch verändert, **(12)** mit genetisch verändertem …
(AA) Weizen**, (AB)** Dinkel**, (AC)** Hafer**, (AD)** Roggen**, (B)** Krebstiere, **(C)** Eier, **(D)** Fisch, **(E)** Erdnüsse, **(F)** Soja, **(G)** Milch einschließlich Laktose, **(HA)** Mandeln, **(HB)** Haselnüsse, **(I)** Sellerie, **(J)** Senf, **(K)** Sesam, **(L)** Schwefeloxid und Sulfite, **(M)** Lupine, **(N)** Weichtiere sowie Erzeugnisse daraus

Kontakt: Florian Ammerbacher • Leitung Zentralküche Schwarzach • Johannes-Diakonie Mosbach • Schwanheimer Str. 21 • 74869 Schwarzach • Tel:06262 22-560