



Speiseplan KW25 15.06.26 bis 19.06.26

<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
Möhren-Cremesuppe	Kartoffel-Gemüse-Eintopf <i>i</i>	Grüne Gazpacho <i>(kalte Suppe mit Gurke und Avocado)</i> <i>i</i>	Linsensuppe <i>i</i>	Klare Gemüsesuppe mit bunter Einlage <i>i</i>
Kartoffel-Spitzkohlpfanne mit Joghurtdip <i>g</i>	Maccaroni-Nudeln mit Brokkoli-Gemüse <i>a1</i>	Salbei-Gnocchi mit Ofentomate & Parmesan	Kartoffelstampf mit Schmorzwiebeln und Erbsen & Möhre	Rindergulasch oder Soja-Bolognese mit Basmatireis
Orangen-Quark <i>g</i>	Frucht-Smoothie	Pflaumen-Trifle <i>(Pflaume, geschichtet mit Butterkeks, Milchreis und Holunder-Quark)</i> <i>a5, g</i>	Apfelcrumble mit Vanillesauce <i>a1, g</i>	Obstsalat
Obst	Obst	Obst	Obst	Obst

Wir verarbeiten saisonales Obst und Gemüse aus regionalem Anbau vom Naturkost Kontor Bremen oder Kornkraft. 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 Allergenen finden Sie als Aushang im Seitenbereich.

Alle Rechte vorbehalten Frische Pause e.V. 2021