Brunnen-Realschule

04. bis 08. Oktober 2021

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

Montag **BIO-TAG**	Tortellini mit Rindfleischfüllung in Tomatensoße Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren 7a,9,13
Dienstag	Geflügelbratwürstchen mit Kartoffelpüree und Mischgemüse 13,16,18
Mittwoch	Hähnchen-Schaschlikpfanne mit Reis und grünen Bohnen 13
Donnerstag	Rigatoni mit Möhren, Tomaten und Rinderhackfleisch 13
Freitag	Kein Essen

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität
DE-ÖKO-006

Brunnen-Realschule

11. bis 15. Oktober 2021

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

Montag	Gebratenes Hokifilet (Seehecht) mit holländischer Soße und Petersilienkartoffeln 7a,9
Dienstag	Suppe & Milchreis mit Früchtekompott 7a,9,13
Mittwoch	Indisches Curryhuhn mit Basmatireis 13
Donnerstag	Gebratener Hähnchenspieß mit Rahmsoße, Kartoffelkroketten und grüne Bohnen 13
Freitag	Kein Essen

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität
DE-ÖKO-006

Brunnen-Realschule

18. bis 22. Oktober 2021

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

Montag	Schwäbisches Linsengericht mit Spätzle und Putenwiener 4,7a,16
Dienstag **BIO-TAG**	Rinderfrikadelle mit Reis und Rahmsoße Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren 7a,13
Mittwoch **BIO-TAG**	Pennenudeln mit Tomatensoße und geriebenem Käse Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren 7a,13
Donnerstag **BIO-TAG**	Messir Wot- Afrikanische Linsen mit Reis Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren 7a,13
Freitag	Kein Essen

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität
DE-ÖKO-006

Brunnen-Realschule

25. bis 29. Oktober 2021

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

Montag **BIO-TAG**	Pizza "Margarita" mit Tomate und Mozzarella Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren 7a,13
Dienstag	Rahmspinat mit gebackenen Kartoffelscheiben und kleinem Eieromlett 9,13
Mittwoch	Hähnchenpiccata mit Tomatenspagehtti 7a,9,13
Donnerstag	Suppe & Dampfnudeln mit Vanillasoße 3,7a,9,13
Freitag	Kein Essen

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität
DE-ÖKO-006

Brunnen-Realschule

08. bis 12. November 2021

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

Montag	Pierogi-Teigtaschen mit Kartoffel-Quarkfüllung auf buntem Gemüse in Sahnesoße 7a,13
Dienstag	Paniertes Putenschnitzel mit Spätzle und Möhrenrahmgemüse 7a,9,13
Mittwoch	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Bulgur und buntem Gemüse 7a,13
Donnerstag	Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebeln und Käse überbacken 7a,9,13
Freitag	Kein Essen

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität
DE-ÖKO-006

Brunnen-Realschule

15. bis 19. November 2021

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

Montag	Rindfleischbällchen mit Zucchini, Paprika und Tomate in würziger Soße dazu Kartoffelkroketten 7a,9
Dienstag	Rindfleischmaultaschen in der Brühe mit buntem Kartoffelsalat 3,7a,9,15
Mittwoch	Höhrnchennudeln mit Gemüsebolognese und Parmesan 7a,13
Donnerstag	Gegrillte Hähnchenhaxen mit Tomatendip und Gemüsereis 7a,13
Freitag	Kein Essen

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität
DE-ÖKO-006

Brunnen-Realschule

22. bis 26. November 2021

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

Montag	Chili con Carne Rinderhackfleischtopf mit Kidneybohnen dazu Reis
Dienstag	Hähnchenkebab mit Gemüse-Cous Cous und Naturjoghurt 7a,3,13
Mittwoch	Mascarpone-Maccaroni kurze Maccaroni mit Broccoli, Karotten und Käse überbacken 7a,13
Donnerstag	Chicken Nuggets - Gebackene Hähnchenstücke mit Pommes frites, Ketschup und Majonaise 7a,13
Freitag	Kein Essen

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität
DE-ÖKO-006

Brunnen-Realschule

29. November bis 03. Dezember 2021

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

Montag	Rigatoni "Carbonara Art" mit heller Soße und Putenschinken 7a,13
Dienstag **BIO-TAG**	Vegetarischer Linsentopf mit Spätzle Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren 7a,9
Mittwoch **BIO-TAG**	Mediterranes Nudelgratin mit Macceroni und Gemüse Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren 7a,9,13
Donnerstag **BIO-TAG**	Geflügelfrikadelle in Tomaten-Rahmsoße dazu Reis Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren 4
Freitag	Kein Essen

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität
DE-ÖKO-006

Brunnen-Realschule

06. bis 10. Dezember 2021

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

Montag **BIO-TAG**	Chicken Wings mit Gemüsereis und Joghurt Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren 7a,13
Dienstag	Rinderfrikadelle mit Pommes frites und Paprikasoße 7a,13
Mittwoch	Hokifilet (Seehecht) mit Kartoffeln und Senfsoße 7a,13,16
Donnerstag	Putengeschnetzeltes Napoli in Tomatensoße dazu Höhrnchennudeln 7a
Freitag	Kein Essen

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität
DE-ÖKO-006

Kennzeichnung

Die uns gemeldeten Allergien und Unverträglichkeiten werden selbstverständlich beachten, jedoch können bei bestimmten Lebenmittel Spuren von Allergenen vorhanden sein.

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Nitritpökelsalz
5 mit Phosphat
6 mit Süßstoff

Allergene

7 Glutenhaltiges Getreide
(a.Weizen,b.Roggen,c.Gerste,d.Hafer,e.Dinkel,f.Kamut)
8 Krebstiere
9 Eier
10 Fisch
11 Erdnüsse
12 Soja
13 Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
14 Schalenfrüchte
(a.Mandel,b.Haselnuss,c.Walnuss,d.Cashew,e.Pecan-,f.Para-,g.Pistazie,h.Macadamia- und Queenslandnuss)
15 Sellerie
16 Senf
17 Sesamsamen
18 Schwefeldioxid und Sulfite-Konzentration
19 Lupinen
20 Weichtiere

Backwaren zum Mittagessen/Snack
enthalten in der Regel 7a,7b,7c,7d,13
Gemeldete Allergien/Unverträglichkeiten werden
bei der Zubereitung und Ausgabe der Speisen beachtet.