



49. Kalenderwoche vom 06.12.2021 bis 12.12.2021 | evangelische Schule Coswig – Grundschule

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	<p>VEGGIE Omelette mit Champignons und hausgemachtem Kartoffelbrei</p> <p>A1;C;G;J</p>	<p>Hühnerfrikassee mit Reis</p> <p>A1;G;J; J;T</p>	<p>Hörnchennudeln mit Bolognese, dazu Käse</p> <p>1;A1;G;J; R;S</p>	<p>Lachswürfel in Sahnesoße, dazu bunte Möhren, Naturreis und Obst</p> <p>A1;D;G; J</p> <p></p>	<p>Kartoffelsuppe mit Geflügelwienner</p> <p>2;7;I;T</p>
VEGGIE-Essen		<p>VEGGIE Nudel-Brokkoli-Auflauf mit Basilikum-Tomatensoße</p> <p>A1;C;G; I</p>	<p>VEGGIE Hausgemachter Kräuterpfannkuchen mit Spinat und Käse</p> <p>1;A1;C;G</p>	<p>VEGAN Pesto-Spaghetti mit Brokkoli und Tomatensoße</p> <p>A1;I;K</p>	<p>VEGGIE Blumenkohlcurry mit Paprika-Tomaten-Bulgur, dazu bunter Blattsalat mit Zitronen-Vinaigrette</p> <p>A1;G;I; J;M</p> <p></p>

Für die Bio-Komponente gilt: DE-ÖKO-039

x¹ Die gekennzeichnete Menülinie ist zertifiziert nach DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung.

VEGGIE-Gerichte sind OVO-LACTO-VEGETARISCH, d.h. ohne Fleisch und Fisch, aber mit Eiern und Milchprodukten



Fisch aus nachhaltigem Fang



Information: K) Knoblauch R) Rindfleisch S) Schweinefleisch T) Geflügelfleisch

Zusatzstoffe: 1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) Süßungsmittel 7) Phosphat 8) geschwärzt 9) gewachst

Stoffe o. Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen: A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen A2) Roggen A3) Gerste A4) Hafer A5) Dinkel A6) Kamut B) Krebstiere C) Eier D) Fische E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch, Laktose H) Schalenfrüchte H1) Mandeln H2) Haselnüsse H3) Walnüsse H4) Cashewnüsse H5) Pecannüsse H6) Paranüsse H7) Pistazien H8) Macadamia- oder Queenslandnüsse I) Sellerie J) Senf L) Sesamsamen M) Schwefeldioxid, Sulphite N) Lupinen O) Weichtiere



Änderungen bezüglich des Menüangebotes behalten wir uns vor.

GOURMETTA FOOD COMPANY

Meißner Straße 30 . 01445 Radebeul/Sa.

T 0351 - 312 71 17 . F 0351 - 312 71 18

bestellung@gourmetta.de . gourmetta.de



akzeptierte Zahlungsmittel



gourmettapaycard





**SCHON
GEWUSST,
WAS WIR NOCH
SO MACHEN?**

gourmetta™
FOOD COMPANY



KITA, SCHULE, PAUSENSPASS

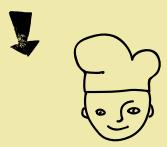
Gesunde Versorgungskonzepte
nach Maß für Groß und Klein.

SCHMECKT UND IS(S)T GESUND



- frisch gekochte Menüs
-
- ohne Geschmacksverstärker
und künstliche Süßstoffe
-
- abwechslungsreiche,
gesunde und ausgewogene
Ernährung - von der DGE
kontrolliert und zertifiziert
-
- Ernährungsberaterin für
Kinder mit Allergien und
Unverträglichkeiten

AUSGEZEIGNETER SERVICE



- engagiertes und qualifiziertes
Fachpersonal
-
- moderne und zeitgemäße Abrechnungs-
und Verwaltungstechnik
-
- rund um die Uhr kinderleichtes
Zu-, Um- und Abbestellen
-
- alles aus einer Hand:
von der Konzeptionierung über die
Ausstattung bis hin zur Umsetzung
-
- Buffetkonzept, Tischgemeinschaft
oder klassisch serviert -> Ausgabe-
konzepte ganz nach Ihren
Vorstellungen

REGIONALITÄT UND QUALITÄT



- regionale, saisonale und
frische Produkte
-
- kurze Lieferwege ->
schont die Umwelt
-
- persönliche Lieferanten-
beziehungen
-
- hohe Qualitätsstandards



HABEN SIE INTERESSE

an einer ehrlichen und regionalen
Küche, die sich ambitioniert um die
Mittagsversorgung Ihrer kleinen
Schützlinge kümmert, dann spre-
chen Sie uns an.

GOURMETTA FOOD COMPANY

Meißner Straße 30, 01445 Radebeul/Sachsen

T +49(0)351 - 312 71 17

F +49(0)351 - 312 71 18

kontakt@gourmetta.de | www.gourmetta.de