

ESS | **PLAN 10.08. – 14.08.2026**

## HEINRICH-MANN-SCHULE

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

**Frühlingsrolle**, vegetarisch<sup>(a1,f)</sup> mit Salat, dazu süß-sauer Dip

**Thunfischsalat**<sup>(d)</sup> mit Tomate, Gurke, roten Zwiebeln, Mais, grünen Oliven, Ei<sup>(c)</sup>, frischer Petersilie, dazu ein Brötchen<sup>(a1)</sup>

**Montag, 10.08.** klare Brühe mit Gemüse<sup>(i)</sup> und Nudleinlage<sup>(a1)</sup> (Bio Nudeln) zur Vorspeise, danach Reibekuchen<sup>(a1,c)</sup> mit Apfelmus

**Dienstag, 11.08.** vegetarischer Bratling<sup>(a,c,i)</sup> mit Tomatensauce und Reis (Bio Reis), dazu Salat<sup>(i,j)</sup> (Essig-Öl-Dressing)

**Mittwoch, 12.08.** Spaghetti<sup>(a1)</sup> (Bio Nudeln) mit Rinderbolognese, dazu Reibekäse<sup>(g)</sup> und Salat<sup>(i,j)</sup> (Essig-Öl-Dressing)

**Donnerstag, 13.08.** Wiener Würstchen (Geflügel) mit buntem Nudelsalat<sup>(a1)</sup> (Bio Nudeln), dazu Ketchup und zum Nachtisch Obst

**Freitag, 14.08.** Seelachsfilet<sup>(d)</sup> „Natur“ mit Kräutersauce<sup>(g)</sup>, dazu Salzkartoffeln und Salat<sup>(i,j)</sup> (Essig-Öl-Dressing)



### 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 Reis, Nudeln, Grieß, Cous-Cous, Zucker, Linsen, Soja immer in biologische Qualität



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



**Wir wünschen guten Appetit! – Ihr ESSWERK**