

# Speiseplan Juli 2017

## Humboldt-Gymnasium Eichwalde (16)



\* Speiseplan enthält  
ausgewählte Bioprodukte  
kontrolliert durch die  
DE-OKO-070



### Extra-Angebot:

Täglich bieten wir Rohkostsalate, Desserts, Obst und Getränke zur Selbstbedienung an. Jeder Essenteilnehmer kann nach seinem Geschmack, ohne zusätzliche Kosten, am Büfett auswählen.

### 1. Woche vom 03.07. - 07.07.2017

Mo	I	Grießbrei mit Früchten <sup>13,19</sup>	620 kcal, 16gE, 15gF, 93gK
	II	Gemüseintopf mit Schweinefleisch, Brot <sup>13,19,20,21</sup>	520kcal, 16gE, 19gF, 78gK
Di	I	Bunte Nudeln mit Tomaten-Käsesoße und Bio-Obst <sup>13,19</sup>	710kcal, 24gE, 27gF, 95gK
	II	Hähnchengeschnetzeltes mit Mischgemüse, Salzkart. u. Bio-Obst <sup>13,20</sup>	709kcal, 35gE, 24gF, 101gK
Mi	I	Fischragout mit Reis od. Salzkartoffeln und Buttermilchdessert <sup>13,16,18,19</sup>	727kcal, 35gE, 20gF, 91gK
	II	Linseneintopf mit eingeschn. Wiener <sup>S</sup> u. Buttermilchdessert <sup>13,19,20,21</sup>	620kcal, 24gE, 34gF, 69gK
Do	I	Rührei mit Broccoli u. Blumenkohl in holl. Soße, Salzkartoffeln und Obst <sup>13,18,18</sup>	526 kcal, 24gE, 22gF, 50gK
	II	China-Pfanne mit Reis od. Salzkartoffeln und Obst <sup>13,18,20</sup>	721kcal, 36gE, 25gF, 108gK
Fr	I	Kräuterquark <sup>V</sup> mit Salzkartoffeln und Gurkensalat <sup>19</sup>	490kcal, 28gE, 17gF, 71gK
	II	Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch und Brot <sup>13,20,21</sup>	516kcal, 15gE, 18gF, 76gK

### 2. Woche vom 10.07. - 14.07.2017

Mo	I	Hefeklöße mit Kirschen <sup>13,15,19</sup>	555kcal, 11gE, 6gF, 113gK
	II	Bulette mit Balkangemüse, Salzkartoffeln und Kirschkompott <sup>13,15</sup>	690kcal, 35gE, 19gF, 98gK
Di	I	Spirelli mit Tomaten-Basilikumsoße und Bio-Obst <sup>13</sup>	582kcal, 20gE, 21gF, 88gK
	II	Schweinelachsschnitzel mit Kaisergemüse, Salzkartoffeln und Bio-Obst <sup>13,15,20</sup>	753kcal, 38gE, 40gF, 79gK
Mi	I	Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Salzkartoffeln und Weißkraut-Mais-Salat <sup>13,15,18</sup>	526 kcal, 24gE, 22gF, 50gK
	II	Möhrenschnitzel mit Rahmsoße, Salzkartoffeln u. Weißkraut-Mais-Salat <sup>13,15,18,19,20,21</sup>	753kcal, 24gE, 21gF, 101gK
Do	I	Gek. Eier in süß-saurer Soße mit Püree o. Salzkart. u. Obst <sup>13,15,19,20</sup>	416kcal, 18gE, 17gF, 49gK
	II	Brühnudeln mit Hühnerfleisch, Brot u. Obst <sup>13,15</sup>	419kcal, 21gE, 8gF, 65gK
Fr	I	Thür. Rostbratwurst mit Sauerkraut, Salzkartoffeln od. Püree und Kaltschale <sup>13,19</sup>	650kcal, 16gE, 42gF, 79gK
	II	Tortellini mit Käsefüllung <sup>V</sup> Tomatensoße u. Kaltschale <sup>13,15,19</sup>	526 kcal, 24gE, 22gF, 50gK

### 3. Woche vom 17.07. - 21.07.2017

Mo	I	Vanillemilchnudeln mit Waldbeeren <sup>13,19</sup>	582kcal, 16gE, 20gF, 110gK
	II	Hähnchenschnitzel mit Risi Bisi u. Mandarinenkompott <sup>13,20</sup>	720kcal, 36gE, 22gF, 101gK
Di	I	Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Bio-Obst <sup>13,15,19</sup>	750kcal, 10gE, 38gF, 103gK
	II	Veg. Kohlrabi-Möhreneintopf, Brot und Bio-Obst <sup>13,21</sup>	516kcal, 15gE, 18gF, 76gK
Mi	I	Bauerngulasch <sup>S</sup> mit Salzkartoffeln u. Rohkostsalat <sup>13</sup>	680kcal, 33gE, 19gF, 89gK
	II	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch <sup>S</sup> Brot und Rohkostsalat <sup>13,19,21</sup>	520kcal, 16gE, 19gF, 78gK

**Do** *Ferien*

**Fr** *Ferien*

# Speiseplan Juli 2017

## Humboldt-Gymnasium Eichwalde (16)



\* Speiseplan enthält  
ausgewählte Bioprodukte  
kontrolliert durch die  
DE-OKO-070



### 4. Woche vom 24.07. - 28.07.2017

Mo Ferien

Di Ferien

Mi Ferien

Do Ferien

Fr Ferien

### 5. Woche vom 31.07. - 04.08.2017

Mo Ferien

Änderungen vorbehalten!

### Guten Appetit und schöne Sommerferien wünscht das Team vom Menü-Service

Speisen- und Partyservice  
Kommenda-Herbst-Straße 1 / Industriegelände  
15745 Wildau

Bürozeiten: Mo - Fr: 6:30 - 14:00 Uhr  
IBAN: DE32 1605 0000 3662 0203 18  
BIC: WELADED1PMB

Tel: 03375 - 551001  
Fax: 03375 - 550759  
[schule@kantine-wildau.de](mailto:schule@kantine-wildau.de)

Abgabe bis: **09.06.2017**

Kassierung ab: **16.06.2017**

Bitte ankreuzen!

Bankeinzug

Überweisung

Name, Vorname: ..... KI. ....

Anzahl der Essen: ..... x 2,05 = ..... EUR, KI. 5-6

Anzahl der Essen: ..... x 2,05 = ..... EUR, KI. 7-12

Anzahl der Essen: ..... x 3,30 = ..... EUR, Lehrer

Zutaten, die zu den häufigsten Auslösern von Lebensmittelallergien gehören (Kennzeichnung nach Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) der EU, Nr. 1169/2011):

2 - mit Konservierungsmittel	VK - Vollkorn	13 = enth. Gluten	18 = enth. Soja (gen-tech-frei)	23 = enth. Sesam
3 - mit Süßungsmittel	V - Vegetarisch	14 = enth. Krebstiere	19 = enth. Milch einschl. Laktose	24 = enth. Schwefeldioxid/Sulfite
E - Eiweiß	S - vom Schwein	15 = enth. Ei	20 = enth. Schalenfrüchte	25 = enth. Lupinen
F - Fett	R - Rind	16 = enth. Fisch	21 = enth. Sellerie	26 = enth. Weichtiere
K - Kohlenhydrate		17 = enth. Erdnüsse	22 = enth. Senf	

