

ESS | PLAN 22.06 – 26.06.2026

RUDOLF-KOCH-SCHULE

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

Tägliche Lunchtüte:

Inhalt immer 1. Hauptkomponente (wechselnd z.B. belegtes Brötchen, Gemüsetasche, Pizzatecke...), 1 Getränk, 1 Stück Obst (Apfel, Banane, Birne o.ä.)

- Montag, 22.06.** I Fleischkäse^(2,3,5) von der Pute mit brauner Sauce, Bratkartoffeln, dazu Salat⁽ⁱ⁾ (Essig-Öl-Dressing)
II Polenta-Spinattasche^(a1,c) mit Kräuterrahmsauce^(g) und Ebly^(a1), dazu Rohkost
- Dienstag, 23.06.** Kein Essen
- Mittwoch, 24.06.** Kein Essen
- Donnerstag, 25.06.** I Hähnchenbrust „Natur“ mit Rahmsauce^(g) und Langkornreis (Bio Reis) dazu Rohkost
II Gemüsesuppe als Vorspeise⁽ⁱ⁾, danach Kaiserschmarrn^(a1,c,g) mit Apfelkompott⁽³⁾
- Freitag, 26.06.** Schöne Ferien



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



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



Wir wünschen guten Appetit! – Ihr ESSWERK