gourmetta™
FOOD COMPANY

Besuch uns mal!

BIO nach EG-Öko-Verordnung

19. Kalenderwoche – 06.05.2024 bis 12.05.2024 - evangelische Schule Coswig – Grund- und Oberschule

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	**Spagetti Bolognese,** dazu Reibekäse A1;G;I;R;S	**Hähnchen Cordon Bleu** mit Bio-Erbsen und Schwenkkartoffeln 2;3;7;A1;C;G;T	**Bratwurst** mit Soße, Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelbrei 2;3;7;A1;G;J;S	**Wir wünschen allen Schülern und Lehrern einen schönen und erholsamen Feiertag!**	
VEGGIE-Essen	**VEGGIE** **Gebratener Reis** mit Ei und cremigem Gemüse (Bio-Erbsen, Möhren, Mais) A1;C;G;I	**VEGGIE** **Knöpfle** mit Käsesoße, Brokkoli und Röstzwiebeln A1;A5;C;G	**VEGGIE** **Bunte Penne** mit grünem Pesto, Brokkoli und Tomatenwürfel A1;G;K		

Die Angebote mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

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

Information: K) Knoblauch R) Rindfleisch S) Schweinefleisch T) Geflügelfleisch
Zusatzstoffe: 1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 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

BIO *nach DE-ÖKO-039*

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 sodexo Edenred