



# Speiseplan/Lunchmenu - Enjoy your life!

## 51. Kalenderwoche Campus Rue, Berlinchen, Praxis

Zu unserem täglichen Speiseangebot gehört frisches Obst.

	Montag, 16.12.19	Dienstag, 17.12.19	Mittwoch, 18.12.19	Donnerstag, 19.12.19	Freitag, 20.12.19
<b>Hauptgang</b> 	Vollkorn Pasta mit Bolognese Sauce vom Rind <sup>2a,3</sup>	Rahmspinat <sup>1</sup> mit Kartoffeln und Rührei <sup>5</sup>	Fischfrikadelle mit Lachs, Seelachs und Grünkern <sup>2ab,3,5,9</sup> dazu Zucchini – Bohnen Gemüse in Tomatensauce und gebratene Gnocchi <sup>2a</sup>	Gänsebrust mit Apfelrotkohl, Kartoffeln und Bratensauce	Italienischer Gemüseeintopf mit Nudleinlage <sup>2a,3</sup> dazu Butter <sup>1</sup> und Vollkornbrot <sup>2acef,10</sup> von der Ufa-Bio-Bäckerei
<b>Für Vegetarier</b>	Vollkorn Pasta <sup>2a</sup> mit vegetarischer Bolognese Sauce <sup>2,3,4</sup>	Rahmspinat <sup>1</sup> mit Kartoffeln und Rührei <sup>5</sup>	Grünkern-Gemüsebratling <sup>2ab,3,5</sup> dazu Zucchini – Bohnen Gemüse und gebratene Gnocchi <sup>2a</sup>	Gemüsestrudel mit Apfelrotkohl und Kartoffeln und Sauce	Italienischer Gemüseeintopf mit Nudleinlage <sup>2a,3</sup> dazu Butter <sup>1</sup> und Vollkornbrot <sup>2acef,10</sup> von der Ufa-Bio-Bäckerei
	dazu geriebener Käse <sup>1</sup>				
<b>Salat</b> 	Auswahl an der Salatbar	Auswahl an der Salatbar	Auswahl an der Salatbar	Auswahl an der Salatbar	Auswahl an der Salatbar
<b>Dessert</b> 	Früchte	Fruchtjoghurt <sup>1</sup>	Früchte	Vanillepudding <sup>1</sup>	Früchte



Berlin Cosmopolitan School strebt eine „Schule+Essen=Note 1-Zertifizierung“ an. Auch die BCFS GmbH als Caterer strebt eine Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für Schulverpflegung“ an. Bis zum Bestehen des Audits ist das gesundheitsfördernde Angebot im Speiseplan an einem Apfel erkennbar.

### Enthaltene Allergene und Zusatzstoffe nach der neuen EU-Lebensmittelverordnung:

1= Milch & Milchprodukte  
2e glutenhaltiger Hafer  
6= Senf & Senfsaat  
11= Weichtiere (Mollusken)

2a= glutenhaltiger Weizen  
2f glutenhaltiger Dinkel  
7= Konservierungsstoffe  
12= Krustentier

2b glutenhaltiger Grünkern  
3= Sellerie  
8= Lebensmittelfarbstoffe  
15= Lupine

2c glutenhaltiger Roggen  
4= Soja und Sojaprodukte  
9= Fisch  
16= Schwefeldioxid und Sulfid

2d glutenhaltige Gerste  
5= Ei  
10= Sesam



Unsere verwendeten Produkte, ohne deklarationspflichtige Allergene, können produktionstechnologisch unvermeidbare Spuren von Nüssen, Erdnüssen, Soja, Sesam, Milch, Ei, Senf enthalten. Kurzfristig Änderungen können gelegentlich auftreten. Wir verwenden grundsätzlich keine Produkte mit Nüssen, daher fehlen diese in der Allergenliste