

## COLEGIO ALEMAN

Colegio\_Aleman  
276\_Colegio\_Aleman

Oktober - 2021 Basal

### OBST DER SAISON:

Pflaume, Melone  
Apfel, Birne  
Banane

LADEN SIE UNSERE APP HERUNTER:



IHR CENTER-CODE: 1203

### WERT UNTERSCHIED



### ALLERGENE



<p><b>1</b></p> <p>E Aubergine Hummus</p> <p>1° Vollkornspaghetti Aragonese (Chorizo)</p> <p>2° In Mehl gewendete Sardellen mit valencianischem Salat</p> <p>P Obst</p> <p>S Brokkoli mit Kartoffeln weißes Fleisch /Obst</p>	<p><b>4</b></p> <p><b>WELTTIERTAG</b></p> <p>E Blattsalat, Tomate, Oliven, Spargel, Karotte</p> <p>1° Linsen mit Kürbis und Gemüse</p> <p>2° Kartoffeltortilla mit Tronchon-Käse</p> <p>P Obst</p> <p>S Gemüsespieße Sandwich mit Gemüse /Obst</p>	<p><b>5</b></p> <p>E Blattsalat, Tomate, Oliven, Mais, Karotte</p> <p>1° Calamari andalusische Art</p> <p>2° Reis Alla Milanese (Schweinefleisch, Erbsen, Paprika)</p> <p>P Obst</p> <p>S Valencianischer Topf Geflügelfleisch /Obst</p>	<p><b>6</b></p> <p>E Bio frischer Salat</p> <p>1° Erbsencreme mit Mozzarella mit gerösteten Vollkornbrotwürfeln</p> <p>2° Mager mit Tomaten und Panadera-Kartoffeln hausgemachter Joghurt</p> <p>P hausgemachter Joghurt</p> <p>S Gegrillte Zucchini Fisch in Zitrone /Obst</p>	<p><b>7</b></p> <p>E Blattsalate, Tomate, Zwiebel, Gurke, Rübe, Karotte</p> <p>1° Cannelloni Rossini</p> <p>2° Seehechtfilet vom Grill mit gedünsteten Erbsen</p> <p>P Bio-Obst</p> <p>S Gebratener Spinat weißes Fleisch /Obst</p>	<p><b>8</b></p> <p>E Bio frischer Salat</p> <p>1° Eintopf (Kalb, Schwein, Geflügel, Gemüse) mit Nudeln</p> <p>2° Brathähnchen aus dem Backofen mit Maiskolben</p> <p>P Obst</p> <p>S Maiskolben mit Salz Ei /Obst</p>
<p><b>11</b></p> <p>E Blattsalat, Tomate, Oliven, Spargel, Karotte</p> <p>1° Carbonara Muscheln</p> <p>2° Kartoffeltortilla mit hausgemachter Ratatouille</p> <p>P Obst</p> <p>S Erbsen mit Zwiebeln und Schinken Fisch en Papillote /Obst</p>	<p><b>12</b></p> <p>E Feiertag</p> <p>1°</p> <p>2°</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p><b>13</b></p> <p>E Ajoarriero-Toast</p> <p>1° Herbstliches Reisgericht mit Kürbis und Distelsamen</p> <p>2° Seehecht überragend mit valencianischem Salat</p> <p>P Milchprodukt</p> <p>S Gedünstete Ackerbohnen mit weichem Mageres rotes Fleisch /Obst</p>	<p><b>14</b></p> <p>E Bio frischer Salat</p> <p>1° Kichererbsen mit Gemüse (Bio-Gericht)</p> <p>2° Hähnchenbrust von Grill mit Pommes frites</p> <p>P Bio-Obst</p> <p>S Sprossentost mit Avocado Fisch blau /Obst</p>	<p><b>15</b></p> <p>E Salat, Tomaten, Spargel, Karotten und Granatapfelsalat</p> <p>1° Cremesuppe mit mediterranem Gemüse (ökologisches Gericht)</p> <p>2° Kalbsgulasch mit Cous Cous</p> <p>P Obst</p> <p>S Kürbis-Karotten-Quinoa-Pfanne Zwiebelomelett /Obst</p>	<p><b>18</b></p> <p>E Blattsalat, Tomate, Oliven, Mais, Karotte</p> <p>1° Linsen mit Gemüse</p> <p>2° Curry Putenbrust mit Pilaw-Reis</p> <p>P Obst</p> <p>S Toast mit Senf, Käse und Avocado Fisch in Zitrone /Obst</p>
<p><b>19</b></p> <p>E Blattsalat, Tomate, Mais, Paprika, Karotte, Käse</p> <p>1° Eintopf (Kalb, Schwein, Geflügel, Gemüse) mit Nudeln</p> <p>2° Kartoffel-Zucchini-Tortilla mit Omas Kroketten</p> <p>P Valencianischer Naturjoghurt</p> <p>S Gemüse wok Fisch en Papillote /Obst</p>	<p><b>20</b></p> <p>E Bio frischer Salat</p> <p>1° Vollkornmakaroni mit Tapenade</p> <p>2° Gegrillter Lachs mit Thai-Pfanne</p> <p>P Obst</p> <p>S Sautierte grüne Bohnen Linsen-Hamburger /Obst</p>	<p><b>21</b></p> <p>E Blattsalat, Tomate, Oliven, Spargel, Karotte</p> <p>1° Gemüse-Fabada (vegetarisches Gericht)</p> <p>2° Entbeintes Fleisch italienische Art mit Kartoffeln</p> <p>P Apfelkuchen Kürbiscremesuppe Weißer Fisch /Obst</p> <p>S</p>	<p><b>22</b></p> <p>E Bio frischer Salat</p> <p>1° Yorker Schinken-Käse-Rolle</p> <p>2° Reisplatte mit Fisch (Tintenfisch, Garnelen, Calamari)</p> <p>P Bio-Obst</p> <p>S Vollkornreis mit Gemüse Mageres weißes Fleisch /Obst</p>		
<p><b>25</b></p> <p>E Blattsalat, Tomate, Oliven, Mais, Karotte</p> <p>1° Vollkornspaghetti Napoli</p> <p>2° Kabeljau gratiniert mit Aioli mit Artischocken</p> <p>P Obst</p> <p>S Mit Erbsen garnierte Karotte Truthahn mit Pilzen /Obst</p>	<p><b>26</b></p> <p>E Blattsalat, Tomate, Oliven, Spargel, Karotte</p> <p>1° Kichererbseneintopf</p> <p>2° Valencianisches Brot mit Ratatouille</p> <p>P Milchprodukt</p> <p>S Geschmorte Paprika, Auberginen und Tomaten Geflügelfleisch /Obst</p>	<p><b>27</b></p> <p>E Vollkorn-Servietten-Käse-Toast mit feinen Kräutern</p> <p>1° Kompletter Salat: Salat, Feldsalat, Oliven, Mais, Karotte und Thunfisch</p> <p>2° Valencianische Paella (Reis, Hähnchen, grüne Bohnen, Garrañón-Bohnen)</p> <p>P Bio-Obst</p> <p>S Gekochte Kartoffeln Gemüsepurée /Obst</p>	<p><b>28</b></p> <p>E Bio frischer Salat</p> <p>1° Fischeintopf mit Kartoffeln</p> <p>2° Schnitzel vom Grill mit gebratenem Paprika</p> <p>P Obst</p> <p>S Überbackene Aubergine Fisch en Papillote /Obst</p>	<p><b>29</b></p> <p>E Spezialitäten "Día de los Muertos"</p> <p>1°</p> <p>2°</p> <p>P</p> <p>S</p>	

Avda. 1º de Mayo (esq. Bailén) - 46100 Burjassot (Valencia)  
T. 963 169 106 / F. 963 169 107 - www.colevisa.com  
colevisa@colevisa.com - www.facebook.com/colevisa

Wir bieten Gerichte entsprechend des Kindesalters, abgestimmt auf spezielle Ernährungsformen, Allergien, Zöliakie usw. Die Ernährungsberatung erfolgt anhand der Altersgruppe. Bei der Zubereitung unserer Gerichte befolgen wir die „Speisenrichtlinie für Schulkantinen“ der Generalverwaltung Valencia.

Informationen zu Allergenen erhalten Sie in der Küche oder bei der Zentrumsleitung. Einmal pro Woche gibt es Vollkornbrot.



**COLEGIO ALEMAN**

Colegio\_Aleman  
276\_Colegio\_Aleman

Octubre - 2021 Basal

**FRUTAS DE TEMPORADA:**

Melón, ciruelo  
manzana, pera  
banana

**DESCARGA NUESTRA APP**



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1203

**VALOR DIFERENCIADOR**



**ALERGENOS**



<p>E 1º 2º P</p> <p>S</p>	<p>E 1º 2º P</p> <p>S</p>	<p>E 1º 2º P</p> <p>S</p>	<p>E 1º 2º P</p> <p>S</p>	<p>1 E 1º 2º P</p> <p>S</p>
<p>4 E 1º 2º P</p> <p>S</p>	<p>5 E 1º 2º P</p> <p>S</p>	<p>6 E 1º 2º P</p> <p>S</p>	<p>7 E 1º 2º P</p> <p>S</p>	<p>8 E 1º 2º P</p> <p>S</p>
<p>11 E 1º 2º P</p> <p>S</p>	<p>12 E 1º 2º P</p> <p>S</p>	<p>13 E 1º 2º P</p> <p>S</p>	<p>14 E 1º 2º P</p> <p>S</p>	<p>15 E 1º 2º P</p> <p>S</p>
<p>18 E 1º 2º P</p> <p>S</p>	<p>19 E 1º 2º P</p> <p>S</p>	<p>20 E 1º 2º P</p> <p>S</p>	<p>21 E 1º 2º P</p> <p>S</p>	<p>22 E 1º 2º P</p> <p>S</p>
<p>25 E 1º 2º P</p> <p>S</p>	<p>26 E 1º 2º P</p> <p>S</p>	<p>27 E 1º 2º P</p> <p>S</p>	<p>28 E 1º 2º P</p> <p>S</p>	<p>29 E 1º 2º P</p> <p>S</p>

Avda. 1º de Mayo (esq. Bailén) - 46100 Burjassot (Valencia)  
T. 963 169 106 / F. 963 169 107 - www.colevisa.com  
colevisa@colevisa.com - www.facebook.com/colevisa

Disponemos de menús adaptados a la edad de los niños, dietas, alergias, celiacía, etc. La evaluación nutricional se basa en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan conforme a las directrices de la "Guía de menús de menajadors escolars" de la Generalitat Valenciana.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se servirá pan integral un día a la semana.

