

Speiseplan



KW 43 21.10.-25.10.2024

Änderungen vorbehalten!

wir sind zertifiziert
nach DE-ÖKO-006

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Datum	21.10.	22.10.	23.10.	24.10.
Suppe				
Menü 1	Grießbrei mit Bio-Milch (Aa,G) Pfirsichkompott		Panierte Scholle (Aa,D) Remoulade (C,G,J) Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)	Lasagne mit Bio-Rinderhackfleisch (Aa,C,G) Salat (G,I,J,8)
Menü 2 ohne Schweinefleisch	"Cordon Bleu" (Pute,Aa,G,3,4,5,6,7) Bratensoße (I) Bio-Hörnchen (Aa) Salat (G,I,J,8)	Geflügelkötterbular (Aa,C) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)		Hühnerfrikassee (G) Bio-Reis Karotten-Erbsengemüse
Menü 3 vegetarisch			Gemüsenugets (Aa,Ad,C) Tomatensoße Bio-Vollkornspirelli (Aa) Salat (G,I,J,8)	
Menü 4 Pasta		Spätzle (Aa,C) Rahmsoße (Aa,I,G) Salat (G,I,J,8)		
Dessert	Vanillejoghurt mit Bio-Naturjoghurt (G)	Bio-Schokopudding (G)	Aprikosenquark (G)	Apfel

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen:

1) Fleischlos, 2) Schweinefleisch, 3) Farbstoffe, 4) Konservierungsstoff, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) Phosphat, 8) mit einer Zuckerart oder Süßungsmitteln, 9) Nitritpökelsalz, 10) mit Nitrat, 11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) gewachst, 14) enthält eine Phenylalaninquelle, 15) mit Süßungsmitteln

Für Allergiker: Aa) Weizen, Ab) Dinkel, Ac) Roggen, Ad) Gerste, Ae) Hafer, Af) Kamut, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch/Lactose Ha) Mandeln, Hb) Haselnüsse, Hc) Cashewnüsse, Hd) Walnüsse, He) Pistazien, Hf) Pecannuss, Hg) Paranuss, Hh) Macadamianuss, Hi) Queenslandnuss, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefeldioxid/Sulfide, M) Lupine, N) Weichtiere. **Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt!**

Bei unseren Beilagen z.B. Bio Teigwaren, Bio Kartoffeln, Bio Reis verwenden wir als Hilfsstoff konventionelles Öl !!