

Speiseplan



KW 48

25.11.-29.11.2024

Änderungen vorbehalten!

wir sind zertifiziert
nach DE-ÖKO-006

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Datum	25.11.	26.11.	27.11.	28.11.
Suppe				
Menü 1	Putengulasch Bio-Reis Salat (G,I,J,8)			Fleischkäse (I,J,2,3,4,5,7) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)
Menü 2 ohne Schweinefleisch		Rindsbratwurst (I,J,4,5) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Karottengemüse	Bifteki (C,G) Tomatensoße Bio-Hörnchennudeln (Aa) Salat (G,I,J,8)	
Menü 3 vegetarisch	Kartoffeltaschen (G) Karottenkräutersoße (G) Salat (G,I,J,8)		Kichererbsen-Karottencurry Bio-Vollkornreis Salat (G,I,J,8)	Gefüllte Paprika (Aa,G,4) Tomatensoße Bulgur (Aa) Salat (G,I,J,8)
Menü 4 Pasta		Bio-Penne (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)		
Dessert	Heidelbeerjoghurt (G)	Apfel	Karamellpudding (G)	Zitronenquark (G)

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 !!