

Speiseplan

Rückgabe bis spätestens Dienstag, 17.09.2024

KW 39

23.09. - 27.09.2024

Änderungen vorbehalten!

wir sind zertifiziert
 nach DE-ÖKO-006



3

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Datum	23.09.2024	24.09.2024	25.09.2024	26.09.2024
Menü 1	Rindfleischküchle (Aa,C) Bratensoße (I) Spätzle (Aa,C) Salat *	Fleischkäse gebacken (2,3,4,7,1,I) Bratensoße (I) Bio-Jerellinudeln (Aa) Salat*	Putengeschnetzeltes (I) Bio-Vollkornfusilli (Aa) Erbsengemüse	Hähnchenbrustfilet gebraten Bratensoße (I) Kräuterkartoffeln aus Bio-Kartoffeln (Petersilie, Schnittlauch) Salat*
Menü 2		Kartoffelwedges (Kartoffelspalten mit Schale) Kräuterquark (G) Schnittlauch, Dill Salat*	Ravioli mit Käsefüllung (1,Aa,C,G) Tomatensoße Salat*	Gemüsecremesuppe (G) (Karotte, Erbsen, Blumenkohl) Kaiserschmarren (Aa,C,G) Apfelmark (5)
Menü 3	Bio-Rigatoni (Aa) Tomatensoße Salat*			
Dessert	Karamellpudding (G)	Vanillejoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt	Birne	Beerenquark (G) (Johannis-, Brom-, Heidelbeeren)

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 Bio-Teigwaren, Bio-Kartoffeln, Bio-Reis verwenden wir als Hilfsstoff konventionelles Öl !!