



DE - ÖKO - 006



Speiseplan KW 37



BIO CATERING & LIEFERSERVICE

13. September
Montag

Hauptgericht

Nudeln mit Hähnchen & Spinat

Allergene ^{24,3,7}

VEGETARISCH – Nudeln mit Spinat -Linsen Käse Soße

Allergene ^{24,3,7}

Dessert / Salat

Maissalat

keine Allergene

14. September
Dienstag

Hauptgericht

Paprika – Kartoffelpfanne mit Feta

Allergene ⁷

Dessert / Salat

Tzatziki

Allergene ⁷

15. September
Mittwoch

Hauptgericht

Reis mit Champignonsoße

Allergene ^{7,7}

Dessert / Salat

Karotten – Apfel Salat

keine Allergene

16. September
Donnerstag

Hauptgericht

Fisch- Zucchini Auflauf

Allergene ^{4,7}

VEGETARISCH – Zucchini Chili

keine Allergene

Dessert / Salat

Grießpudding

Allergene ⁷

17. September
Freitag

Hauptgericht

Spätzle mit gebratenem Gemüse

Allergene ^{24,3,7}

Dessert / Salat

Apfelkompott

keine Allergene

Kennzeichnung Allergene

Weizengluten ²⁴ Eier ³ Fisch MSC ⁴ Milch ⁷ Soja ⁶

Krebstiere 2, Sellerie 9, Senf 10, Sesamsamen 11, Süßlupine 12 Schalenfrüchte (Mandel 29 Haselnuss 30 Walnuss 31 Cashew
32 Pecannuss 33 Paranuss 34 Pistazie 35 Macadamianuss und 36 Queensland Nuss)
25 Roggen, 25 Gerste, 25 Hafer, 26 Dinkel,
27 Kamut oder Hybridstämme davon) Erdnuss 37 Weichtiere 13 Schwefeldioxid 14

Wir verwenden bei Fleisch & Wurstgerichten ausschließlich Bio- Rind – oder Geflügelfleisch / Wurst

Speiseplan- Änderungen vorbehalten