



DE - ÖKO - 006



# Speiseplan KW 46



15. November  
Montag

Kartoffel – Paprika Pfanne mit Feta	Allergene <sup>7</sup>
Mangoquark	Allergene <sup>7</sup>

16. November  
Dienstag

<u>Hauptgericht</u> Bulgur mit Tomaten – Gemüse Soße	Allergene <sup>24</sup>
<u>Dessert / Salat</u> Grüner Salat	keine Allergene

17. November  
Mittwoch

<u>Hauptgericht</u> Weiße Bohnen – Eintopf mit Rindfleisch dazu Reis VEGETARISCH – Weiße Bohnen – Eintopf dazu Reis	Allergene <sup>7</sup> Allergene <sup>7</sup>
<u>Dessert / Salat</u> Joghurt mit Obst & Müsli	Allergene <sup>7,24</sup>

18. November  
Donnerstag

<u>Hauptgericht</u> Nudeln mit Thunfisch Soße VEGETARISCH – Nudeln mit rote Linsen – Soße	Allergene <sup>4,24</sup> Allergene <sup>24</sup>
<u>Dessert / Salat</u> Kohlrabi Salat	keine Allergene

19. November  
Freitag

<u>Hauptgericht</u> Blumenkohlsuppe	Allergene <sup>7</sup>
<u>Dessert / Salat</u> Apfelstrudel	Allergene <sup>7,24</sup>



Einscannen und Gerichte online bewerten!

Kennzeichnung Allergene Weizengluten <sup>24</sup> Eier <sup>3</sup> Fisch MSC <sup>4</sup> Milch <sup>7</sup> Soja <sup>6</sup>

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