



DE - ÖKO - 006



Speiseplan KW 38



BIO CATERING & LIEFERSERVICE

20. September
Montag

Hauptgericht
Nudeln mit Tomatensoße

Allergene ²⁴

Dessert / Salat
Obst

keine Allergene

21. September
Dienstag

Hauptgericht
Kartoffel- Gemüse Eintopf

keine Allergene

Dessert / Salat
Bananenquark

Allergene ⁷

22. September
Mittwoch

Hauptgericht
Gnocchi mit Käse – Schinken Soße
VEGETARISCH – Gnocchi mit Erbsen – Käse Soße

Allergene ^{24,3,7,7}

Allergene ^{24,3,7,7}

Dessert / Salat
Paprikasalat

Allergene ⁷

23. September
Donnerstag

Hauptgericht
Lachsragout mit Champignons dazu Reis
VEGETARISCH – Pilzpfanne mit weißen Bohnen

Allergene ^{4,7}

Allergene ⁷

Dessert / Salat
Gurkensalat

keine Allergene

24. September
Freitag

Hauptgericht
Süßkartoffel – Kokos Suppe

keine Allergene

Dessert / Salat
Milchreis

Allergene ⁷

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