



DE - ÖKO - 006



Speiseplan KW 10



07. März

Montag

Hauptgericht

Reis mit Paprikasoße

Allergene ⁷

Dessert/ Salat

Beerenquark

Allergene ⁷

08. März

Dienstag

Hauptgericht

Nudeln mit Zucchini - Schmand Soße

Allergene ^{24,7}

Dessert / Salat

Paprika – Tomate – Gurke Salat

keine Allergene

09. März

Mittwoch

Hauptgericht

Fruchtiges Putengulasch mit Bulgur

Allergene ^{7,24}

VEGETARISCH: Linsencurry mit Mango & Kokos dazu Bulgur

Allergene ^{24,7}

Dessert / Salat

Banantiramisu

Allergene ⁷

10. März

Donnerstag

Hauptgericht

Fisch mit Käse -Kräuter Kruste dazu Kartoffeln

Allergene ^{7,4}

VEGETARISCH: Blumenkohl mit Käse – Kräuter Kruste dazu Kartoffeln

Allergene ⁷

Dessert / Salat

Karottensalat

keine Allergene

11. März

Freitag

Hauptgericht

Erbsensuppe mit Putenwiener dazu Baguette

Allergene ²⁴

VEGETARISCH: Erbsensuppe dazu Baguette

Allergene ²⁴

Dessert / Salat

Obst

Allergene ^{24,7,3}



Einscannen und Gerichte online bewerten!

Kennzeichnung Allergene

Weizengluten ²⁴ Eier ³ Fisch MSC ⁴ Milch ⁷ Soja ⁶

Da bei hochallergischen Kindern bereits kleinste Verunreinigungen schwerste Symptome auslösen können, können wir trotz aller Vorsicht bei der Herstellung keine Verantwortung hierfür übernehmen.

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 / Wurst⁷