



DE - ÖKO - 006



Speiseplan KW 4



24. Januar
Montag

Hauptgericht
Nudeln mit Tomatensoße

Allergene ²⁴

Dessert/ Salat
Bananenquark

Allergene ⁷

25. Januar
Dienstag

Hauptgericht
Steckrüben – Graupen Eintopf mit Kartoffeln und Putenwiener
VEGETARISCH – Steckrüben – Graupen Eintopf mit Kartoffeln

keine Allergene

Dessert / Salat
Obstsalat

keine Allergene

26. Januar
Mittwoch

Hauptgericht
Reis mit Champignon Soße

Allergene ^{24,7}

Dessert / Salat
Maissalat

keine Allergene

27. Januar
Donnerstag

Hauptgericht
Gemüse – Fisch Strudel
VEGETARISCH – Gemüse Strudel

Allergene ^{4,24,7}

Allergene ^{7,24}

Dessert / Salat
Karotten – Apfel Salat

keine Allergene

28. Januar
Freitag

Hauptgericht
Blumenkohl – Käse Suppe

Allergene ⁷

Dessert / Salat
Kartoffeln mit Eier und Käse aus dem Ofen

Allergene ^{3,7}



Einscannen und Gerichte online bewerten!

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 / Wurst7