



DE - ÖKO - 006



Speiseplan KW 40



BIO CATERING & LIEFERSERVICE

4. Oktober
Montag

Hauptgericht
Reis mit Gemüsecurry

Allergene ⁷

Dessert / Salat
Bananenquark

Allergene ⁷

5. Oktober
Dienstag

Hauptgericht
Nudeln mit Erbsen – Schinken Soße
VEGETARISCH – Nudeln mit Erbsen – Käsesoße

Allergene ^{24,7}

Allergene ^{24,7}

Dessert / Salat
Tomaten – Gurke – Paprika Salat

keine Allergene

6. Oktober
Mittwoch

Hauptgericht
Backofenkartoffeln mit buntem Gemüse

keine Allergene

Dessert / Salat
Kräuterquark

Allergene ⁷

7. Oktober
Donnerstag

Hauptgericht
Spätzle mit Thunfischsoße
VEGETARISCH – Spätzle mit rote Linsen – Tomatensoße

Allergene ^{4,7,24,3}

Allergene ^{24,3,7}

Dessert / Salat
Joghurt mit Obst & Müsli

Allergene ^{7,24}

8. Oktober
Freitag

Hauptgericht
Mais – Kokos Suppe

keine Allergene

Dessert / Salat
Grießpudding

Allergene ^{7,24}

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