



DE - ÖKO - 006

A·B·CERT M

Speiseplan KW 2



10. Januar

Montag

Hauptgericht

Paprika - Kartoffel Pfanne mit Feta

Allergene ²⁴

Dessert/ Salat

Mangoquark

Allergene ⁷

11. Januar

Dienstag

Hauptgericht

Rindergulasch mit Spätzle

Allergene ^{24,3,7}

VEGETARISCH – Kichererbsen – Curry mit Kokosmilch
dazu Spätzle

Allergene ^{24,3,7}

Dessert / Salat

Maissalat

keine Allergene

12. Januar

Mittwoch

Hauptgericht

Reis mit Karotten in weißer Soße

Allergene ⁷

Dessert / Salat

Rote-Bete-Salat

keine Allergene

13. Januar

Donnerstag

Hauptgericht

Lachs aus dem Ofen mit Sahne, Tomaten & Basilikum
dazu Nudeln

Allergene ^{4,24,7}

VEGETARISCH – Ofengemüse mit Tomaten & Basilikum
dazu Nudeln

Allergene ^{7,24}

Dessert / Salat

Kokospudding

Allergene ⁷

14. Januar

Freitag

Hauptgericht

Erbsensuppe mit Kartoffeln & Lauch

keine Allergene

Dessert / Salat

Joghurt mit Obst & Müsli

Allergene ^{24,7}



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

Speiseplan- Änderungen vorbehalten