



DE - ÖKO - 006



# Speiseplan KW 37



BIO CATERING & LIEFERSERVICE

13. September  
Montag

Sommerferien

14. September  
Dienstag

Hauptgericht  
Paprika – Kartoffelpfanne mit Feta

Allergene <sup>7</sup>

Dessert / Salat  
Tzatziki

Allergene <sup>7</sup>

15. September  
Mittwoch

Hauptgericht  
Reis mit Champignonsoße

Allergene <sup>7,7</sup>

Dessert / Salat  
Karotten – Apfel Salat

keine Allergene

16. September  
Donnerstag

Hauptgericht  
Fisch- Zucchini Auflauf  
VEGETARISCH – Zucchini Chili

Allergene <sup>4,7</sup>  
keine Allergene

Dessert / Salat  
Grießpudding

Allergene <sup>7</sup>

17. September  
Freitag

Hauptgericht  
Spätzle mit gebratenem Gemüse

Allergene <sup>24,3,7</sup>

Dessert / Salat  
Apfelkompott

keine Allergene

Kennzeichnung Allergene

Weizengluten <sup>24</sup> Eier <sup>3</sup> Fisch MSC <sup>4</sup> Milch <sup>7</sup> Soja <sup>6</sup>

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