



DE - ÖKO - 006



Speiseplan KW 48



29. November
Montag

Hauptgericht
Nudeln mit Paprika – Käse Soße Allergene ^{7,24}

Dessert/ Salat
Obst keine Allergene

30. November
Dienstag

Hauptgericht
Pute in cremiger Tomatensoße mit Bulgur Allergene ^{7,24}
VEGETARISCH – Kichererbsen Tomateneintopf mit Bulgur Allergene ²⁴

Dessert / Salat
Gurkensalat

1. Dezember
Mittwoch

Hauptgericht
Reis mit Erbsen – Karotten Soße Allergene ⁷

Dessert / Salat
Bananendessert Allergene ^{24,7}



Einscannen und Gerichte online bewerten!

2. Dezember
Donnerstag

Hauptgericht
Seelachs -Béchamel Kartoffeln Allergene ^{4,7}
VEGETARISCH – Béchamel Kartoffeln Allergene ⁷

Dessert / Salat
Karotten – Orangen Salat keine Allergene

3. Dezember
Freitag

Hauptgericht
Knoblauchcremesuppe Allergene ⁷

Dessert / Salat
Gefüllte Teigtaschen mit Schafskäse & Spinat 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