



DE - ÖKO - 006



Speiseplan KW 42



BIO CATERING & LIEFERSERVICE

18. Oktober
Montag

Hauptgericht

Nudeln mit Tomatensoße

Allergene ²⁴

Dessert / Salat

Obst

keine Allergene

19. Oktober
Dienstag

Hauptgericht

Linsenpfanne mit Kartoffelpüree

Allergene ⁷

Dessert / Salat

Pflaumencrumble

Allergene^{7,24}

20. Oktober
Mittwoch

Hauptgericht

Reis mit fruchtigem Putengulasch

Allergene ⁷

VEGETARISCH – Rote Linsen – Mango Curry dazu Reis

Allergene ⁷

Dessert / Salat

Karotte – Orange Ingwer Salat

keine Allergene

21. Oktober
Donnerstag

Hauptgericht

Käsespätzle

Allergene ^{24,3,7}

Dessert / Salat

Grüner Salat

keine Allergene

22. Oktober
Freitag

Hauptgericht

Kartoffelsuppe mit Fisch & Lauch

Allergene ⁴

VEGETARISCH – Kartoffel – Lauch Suppe

keine Allergene

Dessert / Salat

Bananendessert

Allergene ^{24,7}

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