



DE - ÖKO - 006

A·B·CERT M

Speiseplan KW 5



31. Januar
Montag

Hauptgericht
Nudeln mit Parmesansoße

Allergene ^{7,24}

Dessert/ Salat
Grüner Salat

01. Februar
Dienstag

Hauptgericht
Weiße Bohnen – Rindfleisch Eintopf mit Bulgur
VEGETARISCH – Weiße Bohnen – Gemüse Eintopf
mit Bulgur

Allergene ²⁴
Allergene ²⁴

Dessert / Salat
Mango-Quark

Allergene ⁷

02. Februar
Mittwoch

Hauptgericht
Kartoffel mit Ofengemüse

keine Allergene

Dessert / Salat
Obst

keine Allergene



Einscannen und Gerichte online bewerten!

03. Februar
Donnerstag

Hauptgericht
Fischcurry mit Reis
VEGETARISCH – Gemüsecurry mit Reis

Allergene ^{4,7}
Allergene ⁷

Dessert / Salat
Gurkensalat

keine Allergene

04. Februar
Freitag

Hauptgericht
Linsensuppe

keine Allergene

Dessert / Salat
Erdbeertiramisu

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 / Wurst7