



DE - ÖKO - 006



Speiseplan KW 39



BIO CATERING & LIEFERSERVICE

27. September
Montag

Hauptgericht
Gemüse Couscous

Allergene ²⁴

Dessert / Salat
Rote Grütze mit Vanillesoße

Allergene ⁷

28. September
Dienstag

Hauptgericht
Rindergulasch mit Nudeln
VEGETARISCH - Paprikagulasch mit Nudeln

Allergene ²⁴

Allergene ²⁴

Dessert / Salat
Gurkensalat

keine Allergene

29. September
Mittwoch

Hauptgericht
Kartoffel - Spinat Auflauf

Allergene ⁷

Dessert / Salat
Erdbeerquark

Allergene ⁷

30. September
Donnerstag

Hauptgericht
Fisch in Kräutersoße dazu Reis
VEGETARISCH - Gemüse in Kräutersoße dazu Reis

Allergene ^{4,7}

Allergene ⁷

Dessert / Salat
Rohkosteller

keine Allergene

1. Oktober
Freitag

Hauptgericht
Gemüseomelette mit Ciabatta

Allergene ^{3,24,7}

Dessert / Salat
Kokospudding

Allergene 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