

Fernküche Forster – Ihr Spezialist für Kindergarten- und Schulverpflegung

Wagnerstraße 4 · 86447 Aindling · Tel 08237 333 · Fax 08237 7127 · www.fernkueche-forster.de



DE-ÖKO-006 Kontrollstelle



Speiseplan von 20.03. bis 24.03.2023

Alle mit * gekennzeichneten Speisen sind ausschließlich mit BIO-Milch, BIO-Joghurt, BIO-Quark, BIO-Sahne oder BIO-Schmand zubereitet.

	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	BIO-Gemüse zur Auswahl
Montag	Hausgemachte Gemüsesuppe* A,F,H ___ Stk. Pancakes A,B,F mit Zimt/Zucker und Apfel-Himbeerkompott (Suppe für Alle)	Hausgemachte Gemüsesuppe* A,F,H ___ Stk. Pancakes A,B,F mit Zimt/Zucker und Apfel-Himbeerkompott (Suppe für Alle)	
Dienstag	Putengeschnetzeltes mit Currysoße* A,F,H und Bulgur A, Chinakohlsalat mit buntem Paprika und Joghurtdressing* F Frisches Obst	Vege. Geschnetzeltes A,B,F mit Currysoße* A,F,H und Bulgur A, Chinakohlsalat mit buntem Paprika und Joghurtdressing* F Frisches Obst	BIO-Mischgemüse
Mittwoch	ca. ___ Stk. Chicken-Crossies A mit Gewürzkartoffeln H und Karottensalat Pfirsich gewürfelt	Vege. Goudaschnitzel A,B,F mit Gewürzkartoffeln H und Karottensalat Pfirsich gewürfelt	BIO-Mischgemüse
Donnerstag	Gabelspaghetti A mit Tomatensoße A,H, Reibekäse F Eissalat mit frischen Kräutern und Hausdressing I Erdbeerquarkspeise F	Gabelspaghetti A mit Tomatensoße A,H, Reibekäse F Eissalat mit frischen Kräutern und Hausdressing I Erdbeerquarkspeise F	BIO-Mischgemüse

Die im Speiseplan mit BIO gekennzeichneten Menükomponenten sind 100% aus kontrolliert biologischem Anbau.

Weitere Zutaten aus biologischer Herkunft werden mit konventionellen Produkten zusammen verarbeitet und können deshalb nicht BIO gekennzeichnet werden.

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Phosphat, 4 = Süßungsmittel, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = Schwärzungsmittel, 7 = Pökelsalz
A = Glutenhaltiges Getreide, B = Ei, C = Fisch, D = Erdnüsse, E = Sojabohnen, F = Milch, G = Schalenfrüchte, H = Sellerie, I = Senf, J = Sesam, K = Sulfite
Wir verwenden KEIN Schweinefleisch in unserem Betrieb! Spuren von Allergenen durch die Verarbeitung im Betrieb sind möglich.