

# 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 12.06. bis 16.06.2023

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 |
|-------------------|---|--|------------------------|
| <b>Montag</b>     | Hausgemachte Gemüsesuppe* <sup>A,F,H</sup> mit Backerbsen <sup>A,B,F</sup><br>Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) <sup>A,B,F</sup> mit Apfelmus<br><b>(Suppe für Alle)</b>  | Hausgemachte Gemüsesuppe* <sup>A,F,H</sup> mit Backerbsen <sup>A,B,F</sup><br>Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) <sup>A,B,F</sup> mit Apfelmus<br><b>(Suppe für Alle)</b>   |                        |
| <b>Dienstag</b>   | Schinkennudeln (Pute) <sup>A,7</sup> mit Tomatensoße <sup>A,H</sup> ,<br>Chinakohlsalat mit Karottenstreifen,<br>frischen Kräutern und Joghurtdressing* <sup>F</sup><br>Quarkspeise <sup>F</sup> mit <b>BIO-Mango</b> | <b>BIO-Vollkornnudeln<sup>A</sup></b> mit Tomatensoße <sup>A,H</sup> ,<br>Chinakohlsalat mit Karottenstreifen,<br>frischen Kräutern und Joghurtdressing* <sup>F</sup><br>Quarkspeise <sup>F</sup> mit <b>BIO-Mango</b> | <b>BIO-Erbsegemüse</b> |
| <b>Mittwoch</b>   | Putenbrustgeschneitztes mit Currysoße* <sup>A,F,H</sup> ,<br>Couscous <sup>A</sup> und Rote Beete Salat<br>Cookies mit Apfelfüllung <sup>A,B,F</sup>  | Vege. Geschneitztes <sup>A,B,F</sup> mit Currysoße* <sup>A,F,H</sup> ,<br>Couscous <sup>A</sup> und Rote Beete Salat<br>Cookies mit Apfelfüllung <sup>A,B,F</sup>  | <b>BIO-Erbsegemüse</b> |
| <b>Donnerstag</b> | Vege. pan. Schnitzel <sup>A,B,F</sup> mit Kartoffelsalat <sup>H,I</sup><br>Frisches Obst  | Vege. pan. Schnitzel <sup>A,B,F</sup> mit Kartoffelsalat <sup>H,I</sup><br>Frisches Obst   |                        |

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.