

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



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

Speiseplan von 20.06. bis 24.06.2022

	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	BIO-Gemüse der Woche zur Auswahl
Montag	Hausgemachte Tomatensuppe mit Croutons ^{A,F,H} Pfannkuchenfluffies mit Zimt/Zucker und Apfelmus ^{A,B,F,H} <i>(Suppe für alle)</i>	Hausgemachte Tomatensuppe mit Croutons ^{A,F,H} Pfannkuchenfluffies mit Zimt/Zucker und Apfelmus ^{A,B,F,H} <i>(Suppe für alle)</i>	
Dienstag	Schinkennudeln (Pute) mit Tomatensoße, Chinakohlsalat mit Karottenstreifen und Joghurtdressing* ^{A,B,F,H,I,7} Pudding ^F	BIO-Spirelli mit Tomatensoße, Chinakohlsalat mit Karottenstreifen und Joghurtdressing* ^{A,B,F,H,I} Pudding ^F	BIO-Mischgemüse
Mittwoch	Rindfleischsoße mit Langkornreis und bunte Rohkost mit Dip ^{A,B,F,H,I} Frisches Obst	Gemüsereis und bunte Rohkost mit Dip ^{A,B,F,H,I} Frisches Obst	BIO-Mischgemüse
Donnerstag	Pan. Seehechtfilet MSC mit Remouladensoße und Kartoffelsalat ^{A,B,C,F,H,I,1,4} Zitronenkuchen ^{A,C,E,F,G,H}	BIO-Gemüseküchle mit Kartoffelsalat ^{A,B,C,F,H,I,1,4} Zitronenkuchen ^{A,C,E,F,G,H}	
Freitag	BIO-Hörnle mit Käsesoße, Gurkensalat mit Dill ^{A,B,F,H} Apfel-Himbeerkompott	BIO-Hörnle mit Käsesoße, Gurkensalat mit Dill ^{A,B,F,H} Apfel-Himbeerkompott	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.