

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 22.07. bis 26.07.2024 KW 30

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



	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	Gemüse statt Salat
MO	Hähnchenbrustfilet natur mit veg. Bratensoße* A,F,H, Bulgur ^A und Rote Beete Salat Naturjoghurt ^F mit schwarzer BIO-Johannisbeere	Gemüsebulgur mit veg. Bratensoße* A,F,H, Bulgur ^A und Rote Beete Salat Naturjoghurt ^F mit schwarzer BIO-Johannisbeere	BIO-Paprika- Bohngemüse
DI	Tortellini pomodore ^{A,B,F} mit Tomatensoße ^{A,H} , Chinakohlsalat mit Mais, frischen Kräutern und French Dressing* F,H Kleingebäck ^{A,B,F}	BIO-Hörnle ^A mit Tomatensoße ^{A,H} , Chinakohlsalat mit Mais, frischen Kräutern und French Dressing* F,H Kleingebäck ^{A,B,F}	BIO-Paprika- Bohngemüse
MI	Hausgemachte Gemüsesuppe* A,F,H ____ Stk. Pancakes mit Zimt/Zucker und Apfelmus (Suppe für Alle)	Hausgemachte Gemüsesuppe* A,F,H ____ Stk. Pancakes mit Zimt/Zucker und Apfelmus (Suppe für Alle)	
DO	BIO-Farfalle ^A mit Putenschinken-Sahnesoße* A,F,H,7, Eissalat mit frischen Kräutern und Hausdressing ^I Frisches Obst	BIO-Farfalle ^A mit Sahnesoße* F,H, Eissalat mit frischen Kräutern und Hausdressing ^I Frisches Obst	BIO-Paprika- Bohngemüse

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.