

Fernküche Forster – Ihr Spezialist für Kindergarten- und Schulverpflegung

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



Speiseplan vom 12.10. - 16.10.2020

DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	BIO-Gemüse der Woche zur Auswahl
Montag	Tomatensuppe mit Croutons ^{A,F,H} Kaiserschmarren (ohne Rosinen), Apfelmus ^{A,B,F,H} (Suppe für alle)	Tomatensuppe mit Croutons ^{A,F,H} Kaiserschmarren (ohne Rosinen), Apfelmus ^{A,B,F,H} (Suppe für alle)	
Dienstag	Hackfleischpfanne (Rind) mit Langkornreis, bunte Rohkost mit Dip ^{A,F,H,I} Schokopudding ^F	Veget. Frühlingsrolle mit Langkornreis, bunte Rohkost mit Dip ^{A,F,H,I} Schokopudding ^F	BIO-Süßkartoffelgemüse
Mittwoch	Panierte Hähnchenbrust mit gem. Kartoffel-Gurkensalat ^{A,B,F,H,I} Frisches Obst	Veget. Goudaschnitzel mit gem. Kartoffel-Gurkensalat ^{A,B,E,F,H,I} Frisches Obst	
Donnerstag	Gemüsemaultäsche mit Paprikasoße, Eissalat mit Mais, frischen Kräutern, Hausdressing ^{A,B,F,H,I} Buttermilchdessert Gartenfrucht ^F	Spinatknödel mit Paprikasoße, Eissalat mit Mais, frischen Kräutern, Hausdressing ^{A,B,F,H,I} Buttermilchdessert Gartenfrucht ^F	BIO-Süßkartoffelgemüse
Freitag	Kartoffelgnocchi mit Kürbisrahmsoße, bunter Blattsalat mit frischen Kräutern, Joghurtdressing ^{A,C,B,H,I} BIO-Reiswaffel ^F	Kartoffelgnocchi mit Kürbisrahmsoße, bunter Blattsalat mit frischen Kräutern, Joghurtdressing ^{A,C,B,H,I} BIO-Reiswaffel ^F	BIO-Süßkartoffelgemüse

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.