

Fernküche Forster – Ihr Spezialist für Kindergarten- und Schulverpflegung

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



Speiseplan vom 19.10. - 23.10.2020

DE-ÖKO-006
Kontrollstelle

	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	BIO-Gemüse der Woche zur Auswahl
Montag	Eierknöpfe mit italienischer Soße, BIO-Karottengemüse ^{A,B,F,H,I} Grießpudding mit Erdbeersoße ^F	Eierknöpfe mit italienischer Soße, BIO-Karottengemüse ^{A,B,F,H,I} Grießpudding mit Erdbeersoße ^F	
Dienstag	Pan. Seelachsfilet MSC, Remouladensoße, Schwenkkartoffeln und Eissalat ^{A,B,C,F,H,I,1,4} Gewürfelte Pfirsiche	Pan. Seelachsfilet MSC, Remouladensoße, Schwenkkartoffeln und Eissalat ^{A,B,C,F,H,I,1,4} Gewürfelte Pfirsiche	BIO-Erbsengemüse
Mittwoch	Geschnetzelte Putenbrust mit Rahmsoße, Serviettenknödel, rote Beete Salat ^{A,B,F,H,I,1} Frisches Obst	Serviettenknödel mit Champignonrahmsoße, rote Beete Salat ^{A,B,F,H,I,1} Frisches Obst	BIO-Erbsengemüse
Donnerstag	Schinkennudeln (Pute) mit Tomatensoße, Gurkensalat ^{A,B,F,H,I,7} Frischer Fruchtsalat	Bergkäsnockerl mit Tomatensoße, Gurkensalat ^{A,B,F,H,I,7} Frischer Fruchtsalat	BIO-Erbsengemüse
Freitag	Hausgemachte Kürbissuppe ^{A,B} — Stk. Kartoffeltaschen mit Dip auch für Rohkost ^{A,B,F,H,I} Quarkbällchen ^{A,B,F} (Suppe für alle)	Hausgemachte Kürbissuppe ^{A,B} Risoleekartoffeln mit Kräuterquark, Bunte Rohkost ^{A,B,F,H,I} Quarkbällchen ^{A,B,F} (Suppe für alle)	BIO-Erbsengemüse

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.