

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 vom 26.10. - 30.10.2020

	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	BIO-Gemüse der Woche zur Auswahl
Montag	Rindfleischküchle mit Erbsen-Maisgemüse und Püree^{A,B,F,H,I} Mango-Naturjoghurt^F	Knusperfrikadelle mit Erbsen-Maisgemüse und Püree^{A,B,E,F,G} Mango-Naturjoghurt^F	
Dienstag	Ravioli formaggio mit Paprikasoße, Chinakohlsalat mit Karottenstreifen, frischen Kräutern und Joghurtdressing^{A,B,F,H,I} Frisches Obst	Gemüsetasche Vital mit Paprikasoße, Chinakohlsalat mit Karottenstreifen, frischen Kräutern und Joghurtdressing^{A,B,F,H,I} Frisches Obst	BIO-Blumenkohlgemüse
Mittwoch	Ca. ___ Stk. Chicken-Crossies mit Kartoffel-Gurkensalat^{A,B,F,H,I} Stracciatella Quarkspeise^F	ca. ___ Stk. Cheese-Nuggets mit Kartoffel-Gurkensalat^{A,B,F,H,I} Stracciatella Quarkspeise^F	
Donnerstag	Kässpätzle mit Röstzwiebeln, Eissalat mit frischen Kräutern, Hausdressing^{A,B,F,H,I} Frisches Obst	Spätzle mit Möhrchensoße, Eissalat mit frischen Kräutern, Hausdressing^{A,B,F,H,I} Frisches Obst	BIO-Blumenkohlgemüse
Freitag	Gemüsebolognese mit Langkornreis, bunte Rohkost mit Dip^{A,F,H,I} Kleingebäck^{A,B,E,F,G}	Gemüsebolognese mit Langkornreis, bunte Rohkost mit Dip^{A,F,H,I} Kleingebäck^{A,B,E,F,G}	BIO-Blumenkohlgemüse

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.