

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 14.11. bis 18.11.2022

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

	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	BIO-Gemüse der Woche zur Auswahl
Montag	Eierspätzle ^{A,B} mit Rahmsoße* ^{A,F,H} und BIO-Karottengemüse Milchreis ^F mit Erdbeersoße	Eierspätzle ^{A,B} mit Rahmsoße* ^{A,F,H} und BIO-Karottengemüse Milchreis ^F mit Erdbeersoße	
Dienstag	___ Stk. Putenfleischbällchen ^{A,B,F,I} mit Couscous ^A , Paprikasoße* ^{A,F,H} , Chinakohlsalat, Karottenstreifen, frische Kräuter, Joghurtdressing* ^F Frisches Obst	___ Stk. Falafelbällchen ^A mit Couscous ^A , Paprikasoße* ^{A,F,H} , Chinakohlsalat, Karottenstreifen, frische Kräuter, Joghurtdressing* ^F Frisches Obst	BIO-Erbsegemüse
Mittwoch	Hausgemachte Gemüsesuppe* ^{A,F,H} ___ Stk. Pfannkuchen ^{A,B,F} mit Marmelade (Suppe für alle)	Hausgemachte Gemüsesuppe* ^{A,F,H} ___ Stk. Pfannkuchen ^{A,B,F} mit Marmelade (Suppe für alle)	
Donnerstag	Gemüsebolognese ^{A,H} mit BIO-Hörnle ^A Eissalat mit frischen Kräutern, Hausdressing ^I Frisches Obst	Gemüsebolognese ^{A,H} mit BIO-Hörnle ^A Eissalat mit frischen Kräutern, Hausdressing ^I Frisches Obst	BIO-Erbsegemüse

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.