

# Fernküche Forster – Ihr Spezialist für Kindergarten- und Schulverpflegung

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



## Speiseplan vom 16.11. - 20.11.2020

DE-ÖKO-006  
Kontrollstelle



	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	BIO-Gemüse der Woche zur Auswahl
Montag	Hähnchenbrust mit Paprikasoße, Bulgur und Karottensalat <sup>A,F,H,I</sup> Frisches Obst	Gemüsebulgur mit Paprikasoße und Karottensalat <sup>A,F,H,I</sup> Frisches Obst	BIO-Mischgemüse
Dienstag	Veget. pan. Schnitzel mit Risoleekartoffeln, Eissalat mit frischen Kräutern, Joghurtdressing <sup>A,B,F,I</sup> Quarkspeise mit Mandarinen <sup>F</sup>	Veget. pan. Schnitzel mit Risoleekartoffeln, Eissalat mit frischen Kräutern, Joghurtdressing <sup>A,B,F,I</sup> Quarkspeise mit Mandarinen <sup>F</sup>	BIO-Mischgemüse
Mittwoch	BIO-Hörnle mit Thunfisch-Tomatensoße, Blattsalat mit frischen Kräutern, Hausdressing <sup>A,B,F,H,I</sup> Frischer Fruchtsalat	Hausgemachte vegetarische Bolognese mit BIO-Hörnle, Reibkäse, bunter Blattsalat mit frischen Kräutern, Hausdressing <sup>A,B,F,H,I</sup> Frischer Fruchtsalat	BIO-Mischgemüse
Donnerstag	Chilli con Carne (Rind, Mais, Kidneybohnen, Paprika) Langkornreis, bunte Rohkost mit Dip <sup>A,F,H,I</sup> Frisches Obst	Veget. gefüllte Paprikaschote, Langkornreis, bunte Rohkost mit Dip <sup>A,B,E,F,G,H,I</sup> Frisches Obst	BIO-Mischgemüse
Freitag	BIO-Spirelli-Gemüsenudeln mit Kürbissoße, Gurkensalat mit Dill <sup>A,B,F,H,I</sup> Apfel-Himbeermus	BIO-Vollkorn-Gemüsenudeln mit Kürbissoße, Gurkensalat mit Dill <sup>A,B,F,H,I</sup> Apfel-Himbeermus	BIO-Mischgemüse

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.