



Speiseplan von 25.11. bis 29.11.2024 KW 48

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

DE-ÖKO-006 Kontrollstelle

	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	Gemüse statt Salat
MO	1 Paar Putenwiener ^{3,7} (bitte selbst warm machen) mit Linsen und Schwenkkartoffeln Pudding ^F	1 Paar vege. Wiener ^B (bitte selbst warm machen) mit Linsen und Schwenkkartoffeln Pudding ^F	
DI	Käsespätzle ^{A,B,F} mit Röstzwiebeln ^A , gem. Blattsalat mit Karottenstreifen und Hausdressing ^I Zitronenkuchen ^{A,B,F}	Lange Spätzle ^{A,B} mit Rahmsoße ^{A,F,H} , gem. Blattsalat mit Karottenstreifen und Hausdressing ^I Zitronenkuchen ^{A,B,F}	BIO-Karottengemüse
MI	Putengyros mit Langkornreis, Joghurtsoße ^{F,H} und Farmersalat ^F Frisches Obst	Vege. Gyros ^{A,B,F,H,I} mit Langkornreis, Joghurtsoße ^{F,H} und Farmersalat ^F Frisches Obst	BIO-Karottengemüse
DO	Tortellini pomodore ^{A,B,F} mit Kürbissoße ^{A,F,H} , und Tomatensalat Quarkspeise ^F mit BIO-Heidelbeere ^F	BIO-Hörnle ^{AF} mit Kürbissoße ^{A,F,H} , und Tomatensalat Quarkspeise ^F mit BIO-Heidelbeere ^F	BIO-Karottengemüse

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.