

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 23.11. - 27.11.2020

	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	BIO-Gemüse der Woche zur Auswahl
Montag	Kalbfleischküchle mit Püree und Erbsen-Maisgemüse^{A,B,F,H,I} Naturjoghurt mit BIO-Müsli^F	___ Stk. Gemüsecroketten mit Püree und Erbsen-Maisgemüse^{A,I} Naturjoghurt mit BIO-Müsli^F	
Dienstag	BIO-Hörnle mit Weizenbolognese und Reibkäse, Eissalat mit buntem Paprika, frischen Kräutern, Joghurtdressing^{A,B,F,H,I} Frisches Obst	BIO-Hörnle mit Weizenbolognese und Reibkäse, Eissalat mit buntem Paprika, frischen Kräutern, Joghurtdressing^{A,B,F,H,I} Frisches Obst	BIO-Süßkartoffelgemüse
Mittwoch	Putengyros mit Joghurtsoße, Langkornreis, Farmersalat^{A,F,H,I} Apfeltasche^{A,B,F}	Veget. Gyros mit Joghurtsoße, Langkornreis, Farmersalat^{A,F,H,I} Apfeltasche^{A,B,F}	BIO-Süßkartoffelgemüse
Donnerstag	BIO-Farfalle mit Putenschinken-Sahnesoße, Gurkensalat mit Dill^{7,A,B,F,H,I} Frisches Obst	BIO-Farfalle mit Sahnesoße, Gurkensalat mit Dill^{A,B,F,H,I} Frisches Obst	BIO-Süßkartoffelgemüse
Freitag	Rührei mit Rahmspinat und Risoleekartoffeln^{B,F,H} Buttermilchdessert^F	Gemüsebrühe mit Flädle^{A,B} (Suppe im Hauptgericht enthalten) Risoleekartoffeln und Sour Cream^{A,B,F,H,I} Buttermilchdessert^F	

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.