

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 05.12. bis 09.12.2022

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	Kalbfleischküchle ^{A,B} mit Erbsen-Maisgemüse und Püree ^{*F} Naturjoghurt ^F mit BIO-Müsli	Gerollte Gemüsemautasche ^{A,B,F} mit Erbsen-Maisgemüse und Püree ^{*F} Naturjoghurt ^F mit BIO-Müsli	
Dienstag	Tortellini pomodore ^{*A,F,H} mit Kräutersoße ^{*A,F,H} , Chinakohlsalat mit Karottenstreifen, frischen Kräutern, Hausdressing ^I Frisches Obst	BIO-Vollkorn-Nudeln ^A mit Kräutersoße ^{*A,F,H} , Chinakohlsalat mit Karottenstreifen, frischen Kräutern, Hausdressing ^I Frisches Obst	BIO- Blumenkohlgemüse
Mittwoch	Hackfleischpfanne (Rind) ^{A,F,H,I} mit Langkornreis, bunte Rohkost mit Dip ^{F,H} Mini-Berliner ^{A,B,F}	Gemüsereis ^H , bunte Rohkost mit Dip ^{F,H} Mini-Berliner ^{A,B,F}	BIO- Blumenkohlgemüse
Donnerstag	Pan. Seehechtfilet MSC ^{A,C} mit Remouladensoße ^{B,F,H,I,1,4} , Petersilienkartoffeln ^H , Eissalat mit frischen Kräutern, French Dressing ^{*F} Frisches Obst	Gemüseküchle ^{A,B} mit Remouladensoße ^{B,F,H,I,1,4} , Petersilienkartoffeln ^H , Eissalat mit frischen Kräutern, French Dressing ^{*F} Frisches Obst	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.